ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Твой рецепт нужен всем!

Лучшие рецепты наших читателей

всего 10 руб.

ПОДПИШИТЕСЬ НА ЖУРНАЛ!
"ПРЕССА РОССИИ" И "РОСПЕЧАТЬ" – 18127,
"ПОЧТА РОССИИ" – 60300

№5 МАЙ 2009



с. 36

МЯСНАЯ ЗАКУСКА ПО–РУССКИ
от Юлии Чебыкиной
из Краснодарского края



с. 8

ФАРШИРОВАННЫЙ СУДАК
от Светланы Никитиной
из Всеволожска



с. 58

ТОРТ С БАНАНОМ
от Дианы Федоровой
из Башкортостана



Фирменное блюдо семьи Кирионенко из Красногорска с. 10–11

КУРИНЫЕ ШАШЛЫЧКИ С ОВОЩАМИ

ISSN 1818-6327

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:

Темы с обложки выделены цветом

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала выйдет 28 мая. Как всегда, он будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай и ты рецепт и фото по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". В письме расскажи немного о себе и обязательно укажи свои паспортные данные, адрес с индексом, телефон, дату рождения и конкурсную рубрику. Авторов всех опубликованных рецептов ждет денежный приз — 500 рублей. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте:gotovte@burda.ru

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЯ

Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.

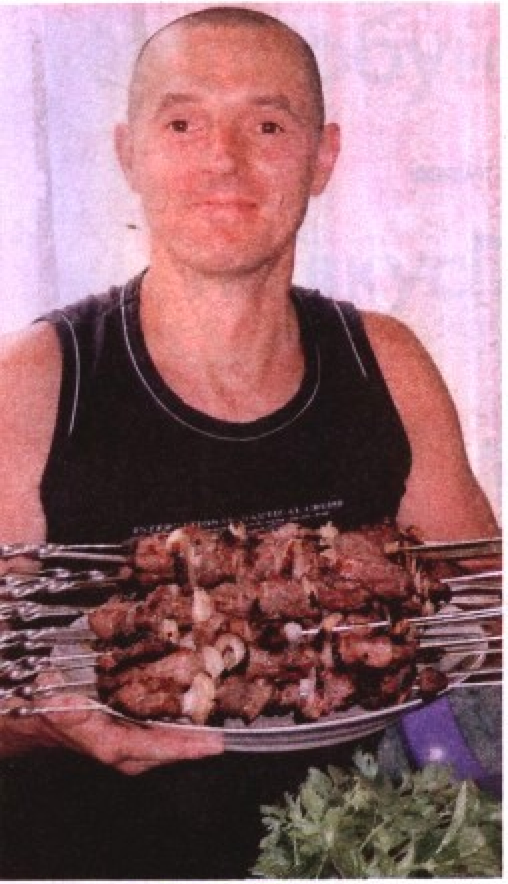


Сотрудник редакции опытный шеф-повар Ирина Жукова

Идем на природу

Наступил май. До чего ж хорош этот месяц! Все кругом цветет и зеленеет, да и праздников в этом месяце предостаточно. А весенние праздники лучше всего проводить на природе и обязательно с шашлыками. Очень интересный рецепт шашлыков предлагает Зоя Царуш. Его изюминка — в необычном соусе, мясо просто тает во рту. Обязательно попробуйте! А лучшая закуска к шашлыкам конечно же овощные салаты и закуски. Их в этом номере очень много. Советую приготовить закуску "Свежесть" от Евгении Трушиной: творог с орехами и яблоком в листьях салата. Необычно и вкусно!

Отдыхайте на природе. Наслаждайтесь солнечными денечками и вкусной едой и не забывайте о нас. Мы рады каждому вашему письму. До встречи в июне.



Весна в разгаре

Мой муж Николай всегда готовит этот шашлык на майские праздники и дни рождения. Для шашлыка лучше использовать свиную шейку. За счет добавления в маринад томатного соуса мясо просто тает во рту.

Зоя Царуш, Московская обл.

Шашлык "Изумительный"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг свиной шейки; 200 г репчатого лука; 100 мл томатного соуса; 50 мл белого винного уксуса; 1 ч. л. сахара; 2 веточки базилика; соль, молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свиную шейку вымыть и нарезать порционными кусочками.

2. Приготовить маринад. Томатный соус, винный уксус, сахар, соль, молотый черный перец соединить и тщательно перемешать.

3. Подготовленные кусочки свинины залить маринадом и оставить на 3–4 ч.

4. Луковицы очистить и нарезать средними кольцами. Кусочки свинины нанизать на шампуры, чередуя с кольцами лука.

5. Жарить шашлык на углях, периодически переворачивая и поливая оставшимся маринадом. Готовый шашлык выложить на блюдо, украсить листиками базилика и подать на стол.

КОНКУРС!



Какие блюда ты готовишь в июле? Пришли нам рецепты вместе с фото. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66. За публикацию получишь от нас приз 500 руб.

Ирина Жукова советует

● **Свиную шейку можно замариновать в майонезе. На 1 кг мяса нужно 250–300 г майонеза. Не забудьте о репчатом луке, 3–4 луковицы надо нарезать кольцами и добавить в маринад.**



Алла Крицкая, г. Краснодар. **Этот салат я приготовила для своей семьи.**

Салат из редиса с печенью

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г говяжьей печени; 200 г редиса; 1 красный сладкий перец; зелень, перец, соль, майонез по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Печень хорошо вымыть, обсушить и нарезать кубиками, затем обжарить до готовности на растительном масле.

2. Редис вымыть, отрезать ботву и хвостики. Редис нарезать тонкими кружочками.

3. Сладкий перец вымыть, очистить от плодоножки и семян, затем нарезать колечками.

4. Печень, редис, сладкий перец соединить и перемешать. Салат посолить и поперчить по вкусу, заправить майонезом и хорошо перемешать.

Вафли с мясом



Екатерина Простякова, г. Орехово-Зуево

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 упаковка круглых вафельных коржей; 500–700 г фарша (свинина + говядина); 2 яйца; 50 мл молока; соль по вкусу; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

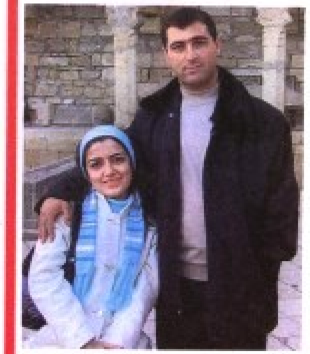
1. На один круглый вафельный корж выложить фарш слоем 5–7 мм. Накрыть вторым вафельным кругом. Перевернуть и разрезать на 12 секторов.

2. Яйца соединить с молоком, посолить по вкусу и хорошо перемешать. Каждый сектор обмакивать в эту смесь и выкладывать на разогретую с растительным маслом сковороду.

3. Обжаривать 5–7 мин с двух сторон до хрустящей корочки. Блюдо вкусное и в горячем, и в холодном виде.

Салат "Майский"

Вафа Бабаева, г. Самара. **По професии я врач и считаю, что весной обилие зелени в меню — это прекрасное средство от авитаминоза.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г молодой крапивы
● 20 свежих листочков подорожника
● 2 яйца
● 1 луковица
● укроп и петрушка, соль по вкусу
● 4 ст. л. растительного масла
● 2 ст. л. 9-процентного уксуса

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крапиву перебрать, отрезать корешки и промыть холодной водой. Подорожник вымыть, вымочить 20 мин в соленом растворе (на 1 л воды 1 ч. л. соли).

2. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарезать.

3. Крапиву, лук, петрушку, укроп, подорожник также мелко нарезать.

4. Все соединить и перемешать. Уксус соединить с раст. маслом, перемешать и заправить салат.

Весенний овощной торт

Мария Блинкова, Московская обл. **Легкое и вкусное блюдо.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 3 вар. яйца; листья салата; 1 огурец; 0,5 луковицы; 3 помидора; 120 г ветчины; 100 г зел. лука; 10 шт. редиса; 100 г помидоров черри; 100 г майонеза; 150 г натурал. йогурта; соль; перец; укроп

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. **Сделать соус.** Йогурт, майонез, соль, перец, рубленый укроп перемешать.

2. Все овощи вымыть. Огурцы, помидоры и редис нарезать кольцами. Репчатый лук нарезать кольцами. Зеленый лук мелко порубить. Ветчину нарезать кубиками. Яйца нарезать кружочками. Сыр натереть на мелкой терке.

3. Выкладывать салат на блюдо слоями, промазывая их соусом: листья салата – огурцы – репч. лук – помидоры – зеленый лук – ветчина – яйца – редис.

4. Сверху посыпать тертым сыром. Украсить салат половинками помидорок черри и зеленью.



Лия Булатова, г. Новотроицк. **Посылаю на ваш суд рецепт красивого, а главное — вкусного салата.**

Салат "Гренадер"

ПОНАДОБИТСЯ
- 4 картофелины
- 1 морковь
- 1 свекла
- 100 г свинины или говядины
- 100 г чернослива
- 150 г майонеза
- грецкие орехи, зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель, морковь и свеклу вымыть и отварить до готовности. Овощи охладить, очистить и нарезать аккуратными кубиками.

2. Мясо отварить до готовности. Чернослив распарить, удалить косточки. Мясо и чернослив нарезать мелкими кубиками.

3. Продукты выкладывать в салатник, промазывая слои майонезом: картофель – морковь – мясо – свекла. Сверху украсить салат орехами, черносливом и зеленью.

Салат из огурцов, редиса и зелени

Лилия Аскарова, г. Казань. **Предлагаю рецепт весеннего салата. На фото мой сын Айнур.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 2 огурца; 0,5 пучка зеленого лука; 1 пучок редиса; зелень укропа и петрушки по вкусу; 50 г густой сметаны; 50 г тертого сыра; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Редис вымыть, удалить ботву и хвостики. Редис нарезать кружочками. Огурцы вымыть и также нарезать кружочками.

2. Зеленый лук, укроп, петрушку вымыть, обсушить и мелко порубить.

3. Редис, огурцы и рубленую зелень соединить в салатнике и перемешать. Заправить сметаной и вновь перемешать. Посыпать салат тертым сыром. Подавать к столу в охлажденном виде.

Щи из щавеля



Хочу предложить свой рецепт щей, которые очень любят в моей семье. Это традиционное русское блюдо. Для щей понадобится: пучок щавеля; 1 л простокваши; 2 ст. л. муки; 2 стакана воды; соль по вкусу. Щавель нужно хорошо вымыть, обсушить и мелко нарезать. Вскипятить воду, положить в нее щавель, довести до кипения. Пока закипает, нужно простоквашу сначала размешать с 1 ст. л. муки. Затем, помешивая, добавить остальную муку. Простоквашу с мукой перелить в кастрюлю с щавелем, посолить и довести до кипения. Суп готов! Подавать его можно с нарезанными вареными яйцами и картофелем, которые кладут уже в тарелку. Также посыпать суп рубл. зеленью и добавить в тарелку сметану по вкусу.

Светлана Тумко, г. Тольятти



Евгения Трушина, г. Москва. **Я всегда стараюсь разнообразить повседневный стол, включая блюда со свежей зеленью.**

Закуска "Свежесть"

ПОНАДОБИТСЯ
- листья салата
- 300 г творога
- 1 зеленое яблоко
- 1 ч. л. сока лимона
- 2 ст. л. толченых грецких орехов
- соль, сахар по вкусу
- 0,5 красного болгарского перца для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Листья салата хорошо вымыть, обсушить. Творог протереть через сито. Творожную массу слегка посолить, добавить сахар и хорошо перемешать.

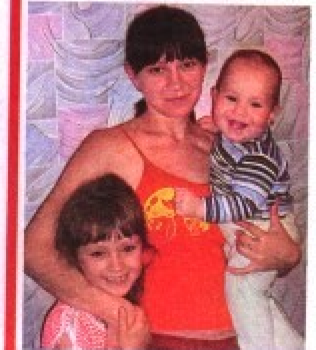
2. Яблоко вымыть и натереть на крупной терке. Тертое яблоко сбрызнуть соком лимона, чтобы оно не потемнело.

3. Яблоко соединить с творожной массой и хорошо перемешать.

4. Массу ложкой выложить на листья салата, свернуть в виде кулечков, разложить на блюде и посыпать грецкими орехами, украсить перцем.

Котлеты из горбуши

Ирина Дахина, г. Южноуральск. **Котлеты получаются вкусными и сочными. На фото я, моя дочь Карина и мой сын Дамир.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 кг филе горбуши
- 150 г свинины
- 2 луковицы
- 50 г сливочного масла
- 100 мл сливок
- соль
- перец
- 1 кусочек белого хлеба
- 50 мл молока
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Луковицы очистить. Белый хлеб замочить в молоке и отжать.

2. Луковицы, филе горбуши, свинину соединить и вместе прокрутить через мясорубку. Фарш хорошо перемешать.

3. К фаршу добавить сливочное масло, белый хлеб, сливки, соль, перец и вновь хорошо перемешать.

4. Из массы осторожно сформовать котлеты и обжарить с двух сторон на растительном масле.



Время приготовления: 1 ч 10 мин
Количество порций: 6–8

Светлана Никитина, г. Всеволожск. **Я повар со стажем, люблю читать кулинарные журналы. Шлю свой рецепт.**

Судак фаршированный

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 свежий судак весом 1,5–2 кг; 2 ломтика белого хлеба; 2–3 луковицы; 50 мл сливок; 200 г креветок; соль; перец; зелень петрушки и укропа; сливочное масло

Для украшения:

● 1 лимон; листья салата; зелень; оливки или маслины

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Судака очистить, выпотрошить. Не повредив кожу, удалить филе и кости.

2. Филе пропустить через мясорубку. Хлеб замочить в сливках, отжать, затем пропустить через мясорубку. Соединить с фаршем, посолить, поперчить, перемешать.

3. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить на сковороде со слив. маслом, добавить в рыбный фарш, перемешать.

4. Половину сырых креветок очистить, мелко нарезать, смешать с фаршем. Остальные креветки сварить, очистить, оставить для украшения.

5. Начинить кожу судака фаршем, зашить брюшко нитками. Выложить рыбу на смазанный сливочным маслом противень, запекать 30–40 мин в духовке при 200°С.

6. У готового судака удалить нитки. Выложить рыбу на блюдо с листьями салата, украсить вареными креветками, оливками, ломтиками лимона, зеленью.

Ирина Жукова советует

● Начинка будет вкуснее, если в нее добавить рубленый укроп и немного приправы для рыбы.

● Лук для фарша можно не жарить, а пропустить через мясорубку в сыром виде, а растопленное сливочное масло — добавить прямо в фарш.

● Перед запеканием фаршированую рыбу можно смазать майонезом или сметаной и посыпать панировочными сухарями, тогда она приобретет румяную корочку.

● Чтобы рыба не пригорела, в конце запекания накройте ее фольгой.

Фото: В. Билунова (2)



Пикник на кухне

Погожим весенним утром мы отправились в подмосковный город Красногорск в гости к нашим читателям Оксане и Игорю Кирионенко. Все члены этой семьи, включая 13-летнюю дочку Полину, не раз присылали в журнал свои рецепты: в прошом году Игорь делился секретами приготовления шашлыка, Оксана — своей выпечки. В №3 журнала за этот год был опубликован рассказ Оксаны об истории и традициях Красногорска. И вот наконец мы увиделись воочию! У подъезда нас встречал Игорь, а дома с нетерпением ждали Оксана и Полина. В квартире был недавно сделан ремонт, и хозяева с радостью нам ее показали. Особенно гордятся они новой просторной кухней, где и был накрыт стол. Аромат шашлыка мы почувствовали сразу, а Игорь пожалел, что погода еще холодновата, а то бы устроили встречу на природе, ведь прямо за их домом начинается лес. Но и на кухне пикник удался, все было очень вкусно: и шашлык из духовки, и салат "Рубиновое ожерелье", в котором под слоем редиски, зелени, картофеля скрывалась селедка, и необыкновенной красоты бисквитный торт "Клубничный лес". Торт украшен свежими ягодами и кремом из взбитых сливок и творожных сырков, смешанных по вкусу. Все блюда готовили вместе, лишь за торт отвечала женская половина. Оксана рассказала, что покупает наш журнал с первого номера, а потом стала нам писать. Готовить она любит и умеет с детства. В их семье по будням готовит еду она, а в выходные помогают муж и Полина. Иногда дочка балует их завтраком, приготовленным своими руками. Семья у них очень дружная. Оксана с Игорем познакомились в студенческие годы, закончили разные инсититуты (он — Баумански́й, она — Пищевой), а сейчас оба работают менеджерами. Полина учится в школе, занимается плаванием. В их семье стараются питаться правильно: на завтрак готовят каши или сырники, на обед — рассольник, суплапшу, гороховый, куриный, в дополнение к супу подают салатики из моркови, редьки, квашеной капусты (капусту квасят сами), винегрет, летом — из свежих овощей. На ужин предпочитают курицу или рыбу в разных видах с овощными салатами. Готовят на один день, чтобы еда была свежей. Очень любят принимать гостей. В общем, рецептов, которые мы узнали в этой семье, хватит не на один номер журнала. На прощание мы подарили нашим читателям полезный приз от спонсоров — соковыжималку Scarlett: пейте свежие соки!

В гостях побывали редактор Наталья Колесникова и фотограф Дмитрий Позднухов



Легко приготовить любые соки поможет приз от спонсоров — соковыжималка SCARLETT



Шашлык — дело тонкое



Тортик пекла мама, а украшала дочка

Куриные шашлычки с овощами

ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5–2 кг куриного филе; 1 красный сладк. перец; 1 зеленый сладк. перец; 1 красная луковица; 100 мл соевого соуса; 50 мл винного уксуса; паприка; вар. рис; зелень; свежие овощи на гарнир

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



1. Куриное филе вымыть, нарезать средними кубиками. Залить соевым соусом и винным уксусом, посыпать паприкой, хорошо перемешать. Оставить мариноваться в течение 1 ч или лучше на ночь.

2. Перец очистить от семян, нарезать квадратиками. Лук очистить, разрезать на четвертинки, разобрать на слои-лепестки. Зелень для гарнира вымыть, обсушить.

3. По 5–6 кусочков замаринованного филе нанизать на деревянные шпажки, чередуя с ломтиками перца и лука. Выложить подготовленные шашлычки на решетку духовки, нагретой до 200°С. Запекать в течение 20 мин, переворачивая. Подавать с вар. рисом, зеленью, свежими овощами.

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Хочешь увидеть свою семью на нашей обложке? Пришли нам приглашение в письме вместе с рассказом о себе и своих близких, о ваших любимых блюдах. Не забудь заполнить купон на с. 66. Приглашение пошли по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". Мы приедем с подарком!

Самый ранний овощ



Считается, что редис был завезен путешественником Марко Поло из Китая в Венецию. В Россию он попал в начале XVIII века. Редис привез из Голландии Петр I и повелел выращивать его на Аптекарском огороде в Санкт-Петербурге.



Юлия Юрьева, г. Черногорск

Редис сеют с весны до конца лета. Из него можно приготовить множество салатов, окрошку, оладушки и другие блюда. Редис не только вкусный и богатый витаминами овощ, но и лекарственное средство. Салаты с редиской очень полезны при атеросклерозе, гипертонии, болезнях печени и желчного пузыря, отеках различного происхождения.

Считается, что редиска, как и все растения семейства крестоцветных, предотвращает развитие раковых заболеваний и способствует выведению из организма токсинов. В салаты из редиса можно добавлять не только сам корнеплод, но и молодую ботву.

Редис стал одним из культурных растений, которые выращивались на Международной космической станции в рамках изучения генетических особенностей выращенных в невесомости растений. Предлагаю рецепт моего любимого салата с редисом.

Салат "Витаминный"

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 пучка редиса; 1 свежий огурец; 2 ч. л. сметаны; соль; молотый черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Редис вымыть. Отрезать ботву и хвостики. Редис нарезать некрупными кусочками. Огурец также нарезать кусочками.

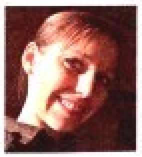
2. Редис и огурец соединить и перемешать. Посолить, поперчить, заправить сметаной и вновь перемешать. Салат готов.

Редис маринованный

Светлана Дорощенко, г. Москва. **Для всей семьи!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 5 шт. редиса; 1 ст. л. 9-процентн. уксуса; 2 ст. л. оливкового масла; соль по вкусу



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Редис вымыть, отрезать ботву и хвостики. Редис нарезать тонкими кружочками. Посолить, выложить на тарелку и оставить на 1,5 ч.

2. Сок от редиса слить, редис замариновать в смеси уксуса и масла и подать на стол.

Пишите нам!

Любимый продукт июльского номера — смородина. Пришли в редакцию рассказ с рецептом и фотографиями. За публикацию рассказа получишь от нас приз 800 руб., рецепта — 500 руб. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66.

Фото: ЦФА "Бурда" (1).

И вкусно, и просто, и полезно для печени!



СУП-ПЮРЕ «Нежность»

- 200 г цветной капусты
- 100 г картофеля
- 300 г нежирного молока
- 1 яичный желток
- 20 г сливочного масла
- 50 г риса
- 500 г воды
- Соль

2 порции

Нарежьте ломтиками очищенный картофель, цветную капусту, добавьте 250 г воды и потушите до готовности. Овощи протрите вместе с отваром. Сварите рис (50 г риса на 250 г воды), рис протрите вместе с отваром, добавьте 150 г молока и доведите до кипения, немного подсолив по вкусу. Соедините получившиеся овощную и рисовую смеси, доведите до кипения, поставьте охладиться. Тем временем, возьмите яичный желток, взбейте его с 150 г молока и прогрейте на водяной бане до загустения. Добавьте получившуюся смесь в охлаждённое протёртое пюре из риса и овощей. Добавьте немного соли. Подавайте этот нежный суп тёплым, добавив немного сливочного масла.

ВИНЕГРЕТ «Радуга»

- 60 г вареного картофеля
- 40 г вареной моркови
- 40 г огурцов
- 40 г вареной цветной капусты
- 40 г помидоров
- 20 г зеленого салата
- Зелень укропа
- 1 вареная свекла
- 2-3 ст. л. зеленого горошка
- 15 г вареных яиц
- 3 ст. л. сметаны (10%)
- 1 ч. л. сахара, соль

2 порции

Возьмите картофель, морковь и очищенные огурцы и нарежьте ломтиками. Капусту разберите на соцветия. Помидоры нарежьте дольками, листья салата и зелень порубите. Свеклу нарежьте ломтиками и заправьте маслом. Подготовленные овощи соедините, добавьте горошек, соль, сахар, сметану и перемешайте. При подаче винегрет посыпьте рубленой зеленью.





ДЕСЕРТ «Оранжевое солнце»

200 г кураги, 80 г сахара, белки от 2-х яиц и 12 г желатина.

4 порции

Замочите курагу в горячей воде на 2 часа, затем отварите до размягчения, протрите. Желатин замочите в кипячёной воде (1 часть желатина: 6 частей воды). Распустите на водяной бане и процедите. Соедините курагу с сахаром, прогрейте до его растворения, охладите. В полученную массу добавьте яичные белки и взбейте. В конце взбивания добавьте желатин.

Полученную массу разлейте в формочки и поставьте в холодильник на 2 часа. Перед подачей формочки на несколько секунд опустите в горячую воду и выложите десерт на блюдо.



Добрые традиции

Я очень люблю побаловать свою семью чем-нибудь вкусненьким. Мой муж Сергей и сыночек Коленька с нетерпением ждут, когда мама приготовит очередное новое блюдо. Этот рецепт я узнала еще в школе: нас научила учительница труда, и это блюдо прочно прижилось в нашей семье.

Мария Лукьяненко, г. Ульяновск

Запеканка "Картошечка по-болгарски"

ПОНАДОБИТСЯ:

● 4 луковицы; 300 г фарша (свинина + говядина); 1 яйцо; 0,5 кг картофеля; соль, специи по вкусу; 2 плавленых сырка; 150 г майонеза; растительное масло для запекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Луковицы очистить, одну луковицу мелко нарезать. В фарш добавить нарезанную луковицу, яйцо, соль, перец и все хорошо перемешать.

2. Остальные луковицы нарезать средними кольцами.

3. Картофель вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Плавленый сыр натереть на крупной терке.

4. Противень смазать растительным маслом и выложить полукольца лука, на них положить фарш. На фарш выложить половину картофеля, посолить и приправить по вкусу.

5. Сверху обильно посыпать тертым сыром и залить майонезом.

6. Запекать в предварительно нагретой до температуры 180–200°С духовке в течение 35–40 мин. Готово.



Тема номера в июле — пиццы. Присылай свои любимые рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию получишь от нас 500 руб.



Галина Власова, г. Москва. **Люблю радовать своих близких разными блюдами!**

Торт-запеканка

ПОНАДОБИТСЯ

● 1–1,5 г картофеля; 500 г фарша; 2 луковицы; 2 яйца; 150 мл молока; 100 г сыра; соль, перец по вкусу; помидоры черри для украш.; раст. и слив. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель вымыть, очистить и отварить до готовности, добавить молоко, масло, яйца и размять в пюре. Лук очистить и обжарить, затем в сковороду добавить фарш, посолить, поперчить и довести до готовности.

2. Разъемную форму смазать маслом. Пюре разделить на 2 части (одна часть чуть больше второй). Большую часть выложить в форму так, чтобы были покрыты края. На пюре положить фарш. Накрыть второй частью. Украсить черри, посыпать сыром. Запекать в духовке при 200°С до расплавления сыра.

"Минимальная" запеканка

Елена Иванова, г. Можга. **Очень сытно!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г кваш. капусты; 200 г вар. картофеля; 2 ст. л. муки; 100 мл молока; 100 г слив. масла; 2 желтка; 100 г тертого сыра; молотые сухари

ПРИГОТОВЛЕНИЕ



1. Масло растопить на сковороде, добавить муку, обжарить. Помешивая, влить молоко. В массу добавить желтки и тертый сыр. Продолжая нагревать, размешать до однородной массы. Форму смазать маслом и посыпать молотыми сухарями. Выложить в форму часть квашеной капусты, затем немного картофеля и залить небольшим количеством соуса. Слои повторить. Последний слой — молочно-сырный соус.

2. Посыпать запеканку сухарями и поставить в предварительно нагретую до 180°С духовку. Запекать 15–20 мин.

Запеканка с капустой и фаршем

Татьяна Пудовкина, г. Москва. **Очень нравится ваш журнал, узнаю из него много нового.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 700 г свежей капусты; 500 г фарша; 1 морковь; 1 луковица; 500 г сметаны; 200 г тертого сыра; соль, перец по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук очистить, нарезать и обжарить. К луку добавить фарш, перемешать, посолить, поперчить и жарить в течение 20 мин.

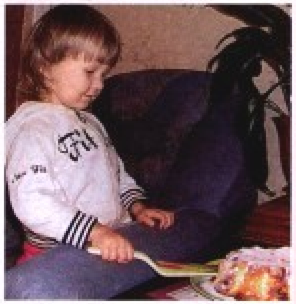
2. Капусту мелко нашинковать. Морковь очистить и натереть на средней терке. Морковь обжарить, добавить к ней капусту, немного посолить, перемешать и тушить под крышкой 20 мин.

3. В форму для запекания выложить половину капусты с морковью, разровнять и смазать сметаной. Затем выложить весь фарш, разровнять, смазать сметаной. Сверху выложить оставшуюся капусту с морковью, смазать сметаной.

4. Посыпать блюдо тертым сыром. Запекать в нагретой до 180°С духовке в течение 30 мин.

Запеканка из творога

Екатерина Хлебникова, г. Йошкар-Ола. **На фото моя двухлетняя дочурка Влада. Мою маленькую привереду не так-то просто накормить, на этот раз я ей угодила.**



ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг творога; 2 яйца; 2 ст. л. сахара; 1 ст. л. панировочных сухарей; щепотка соли; 2 ст. л. сахарной пудры; сливочное масло для запекания; яблоки, изюм, курага, чернослив по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сухофрукты замочить, обсушить и нарезать. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и семян и мелко нарезать.

2. Яйца взбить, добавить в них творог, соль, сахар, нарезанные сухофрукты и яблоки и все хорошо перемешать.

3. Подготовленную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму. Запекать в нагретой до температуры 180–200°С духовке в течение 40 мин. Охладить и посыпать сахарной пудрой.



Татьяна Алиева, г. С.-Петербург. **Я очень люблю экспериментировать с продуктами.**

Картофельная запеканка

ПОНАДОБИТСЯ

- 10 шт. картофеля; 2 луковицы; 800 г мясного фарша; 300 мл молока; 50 г томатной пасты; 100 г сыра; майонез, соль, приправы по вкусу; 1 разведенный бульонный кубик со вкусом курицы; сливочное и растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель вымыть, очистить, отварить, добавить молоко, бульонный кубик и размять в пюре.

2. Лук очистить, нарезать и обжарить. В сковороду к луку выложить фарш и довести до готовности. Положить томатную пасту, соль, приправы и перемешать.

3. Сыр натереть на мелкой терке и смешать с майонезом. Противень с высокими бортиками смазать слив. маслом и выложить половину пюре. На пюре положить фарш. Накрыть второй половиной пюре. Сверху промазать майонезом с сыром. Запекать в нагретой до 180°С духовке 30 мин.

"Вкусная картошечка"

Ольга Корчагина, г. Челябинск. **Люблю готовить простые и вкусные блюда, вот одно из них.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг кур. бедрышек; 1 кг картофеля; 4 помидора; 150 г майонеза; 100 г сыра; соль, перец, чеснок, зелень по вкусу; раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Майонез перемешать с перцем и измельч. чесноком. Бедрышки залить соусом и оставить на 1 ч. Картофель очистить и нарезать кружочками. Помидоры также нарезать кружочками.



2. Бедрышки выложить на противень. На них положить кружочки картофеля и помидоров. Соус, в котором мариновались бедрышки, чуть разбавить водой и залить блюдо. Запекать в нагретой до 180°С духовке 40 мин. За 5 мин до конца посыпать тертым сыром.

Запеканка из рыбы



Здравствуйте, уважаемая редакция журнала. Я хочу поделиться с вами рецептом очень вкусного блюда, которое называется "Рыбная запеканка". Это одно из любимых блюд нашей семьи. Готовим мы его уже очень давно и вам советуем попробовать. Вам понадобится: 1 кг филе морского языка или любой другой рыбы по вашему вкусу; 2 моркови; 1 луковица; 5 ст. л. майонеза; 5 картофелин; растительное масло для запекания; соль и перец по вкусу. Морской язык нужно разморозить, уложить на противень, посолить и поперчить. Морковь очистить, натереть на средней терке и выложить на рыбу. Затем нарезать кубиками лук и выложить на морковь. Хорошо промазать майонезом. На майонез положить картофель, нарезанный кружочками. Сверху блюдо нужно полить растительным маслом и поставить в нагретую до 200°С духовку. Запекать до золотистого цвета картошки.

Любовь Егорова, Тверская обл.



Наталья Бабынина, Новгородская обл. **Продукты берутся в зависимости от количества едоков.**

Запеканка "Бон аппетит"

ПОНАДОБИТСЯ

- свинина; картофель; лук; чернослив; сыр; майонез; горчица; соль; перец; растительное масло для запекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать кусочками, посолить, поперчить и выложить на смазанный маслом противень. Картофель вымыть, очистить, нарезать. Лук очистить и также нарезать.

2. Майонез соединить с горчицей и хорошо перемешать. Лук и картофель положить в полиэтиленовый пакет. Залить соусом из майонеза и горчицы и хорошо встряхнуть. Картофель с луком выложить на мясо.

3. Запекать в нагретой до 180°С духовке до готовности картофеля. Посыпать запеканку тертым сыром и вновь поставить в духовку до расплавления сыра. Готово.

Картофельная запеканка с сыром

Светлана Дорощенко, г. Москва. **Попробуйте, это блюдо вас порадует!**



ПОНАДОБИТСЯ

- 750 г картофеля
- соль по вкусу
- 200 г сметаны
- 4 яйца
- 100 г сыра
- 100 г сливочного масла
- жир и молотые сухари для запекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель вымыть, отварить в мундире. Очистить и размять. Отделить белки от желтков.

2. Размягченное сливочное масло растереть с желтками, добавить размятый картофель, сметану, посолить и перемешать.

3. Белки хорошо взбить. Тертый сыр и взбитые белки добавить в картофельную массу и вновь хорошо перемешать.

4. Форму смазать жиром и посыпать сухарями. Картофельную массу выложить в форму. Запекать в нагретой до температуры 200°С духовке в течение 30 мин.



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 4–6

Татьяна Ивченко, г. Москва. **Рецепт этого блюда я привезла из Хорватии, где отдыхала на море.**

Картофельная запеканка с креветками

ПОНАДОБИТСЯ

● 5–7 средних картофелин; 1–2 зубчика чеснока; 200 г замороженных креветок; 100–150 г сыра; 1–2 ст. л. муки; 200–250 г сметаны; 2–3 ст. л. томатного соуса; 100 г шпината; соль, перец по вкусу; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель очистить, вымыть, сварить до полуготовности в подсоленной воде.

2. Чеснок очистить, мелко нарезать, добавить в кастрюлю с картофелем в конце варки. Варить 5 мин.

3. Картофельный отвар слить, картофель остудить, нарезать кружками или кубиками. Креветки опустить в горячую подсоленную воду, оставить на 5 мин. Вынуть, очистить. Шпинат вымыть, обсушить, мелко нарезать.

4. Приготовить соус: поджарить муку на сухой раскаленной сковороде без масла до легкого зарумянивания. Добавить томатный соус, сметану, соль, перец, все перемешать. Довести соус до кипения, постоянно помешивая, затем снять с огня.

5. Форму для запекания смазать растительным маслом. На дно ровным слоем выложить вареный картофель. На него — шпинат. Сверху разложить целые креветки. Залить соусом.

6. Поставить форму в нагретую до 220°С духовку на 5–7 мин. В это время натереть сыр. Вынуть блюдо из духовки, посыпать тертым сыром. Снова поставить в духовку, запекать 5 мин до расплавления сыра. Подавать сразу.

Ирина Жукова советует

● **Запеканки можно приготовить не только с картофелем, но и с макаронами или рисом, сваренными до полуготовности.**

● **Если нет шпината, замените его смесью из любой свежей зелени и молодой капусты.**

Фото: В. Билунова.



Красиво!

Это необычное блюдо украсит праздничный стол.

Ольга Юшина, г. Тихорецк

"Свинья в огороде"

ПОНАДОБИТСЯ

● упаковка слоеного бездрожжевого теста; 300 г сыра; 1 кг свинины; 300 г бекона; 1 яйцо; соль, перец по вкусу; листья салата; свежие овощи на гарнир

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто раскатать и разрезать на 10 прямоугольников (немного теста оставить для украшения). Мясо нарезать порционными кусками, отбить, посолить и поперчить. Сыр и бекон нарезать на 10 кусочков. Каждый кусочек сыра завернуть в полоску бекона, затем в отбивную и в тесто, тщательно защепив края. Получится туловище "свинки". Из оставшегося теста вырезать "ушки" и "пятачки". Из тонких полосок теста сделать "изгородь".
2. Отделить белок от желтка. С помощью белка прикрепить "ушки" и "пятачки", склеить "изгородь". Запекать "свинок" 30 мин в нагретой до 180°С духовке.
3. "Свинок" поставить на блюдо с листьями салата. Установить "изгородь". Рядом разложить ломтики свежих овощей.

Пишите нам!

Умеешь украшать блюда? Присылай нам письмо с фото и купон со с. 66. За публикацию приз — 500 руб.

Апельсиновые корзиночки



Татьяна Чумаченко, г. Кинель. **Ваш журнал читаю уже 1,5 года. Теперь хочу сама поделиться рецептом вкусного и красивого десерта.**

ПОНАДОБИТСЯ

На 4 порции:

● 2 апельсина; 1 банан; 1 киви

● 1 пакетик (50 г) растворимого желе со вкусом вишни

● взбитые сливки; молотая корица; мармелад

● цедра апельсина для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Апельсин разрезать на половинки. Отделить мякоть от корки. Мякоть апельсина, банан, киви нарезать кубиками и заполнить фрукт. смесью апельсин. корзиночки, слегка посыпав молотой корицей.
2. Пакетик желе растворить в 150 мл горячей воды, перемешать до полного растворения. Влить в апельсиновые корзиночки и оставить застывать при комнатной температуре. Украсить сливками, корицей, кусочками мармелада и цедрой апельсина.



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 4–6



Фото: Д. Поздняков (6).

Больше витаминов!

Этот салат я впервые попробовала в корейском ресторане, а рецепт заправки узнала у официанта. С тех пор часто его готовлю. Салат хорош и сам по себе, и как гарнир к рыбе и курице, главное, он полон витаминов!

Екатерина Ишунькина, г. Москва

КОНКУРС!



Хочешь, чтобы Ирина Жукова показала, как правильно приготовить твое любимое блюдо? Тогда пришли его рецепт вместе со своим фото и купоном со с. 66. Приз за публикацию — 500 руб.





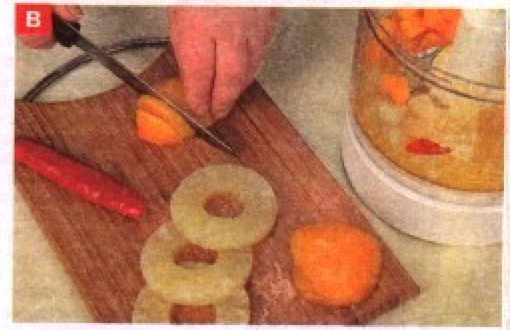
Салат "Экзотическая смесь"

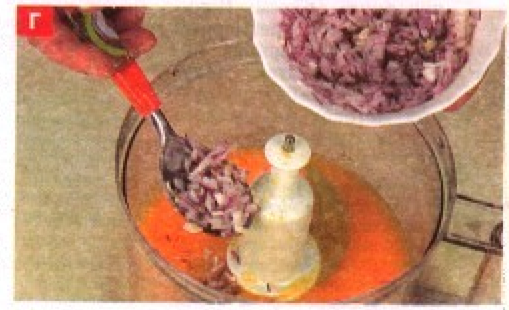
ПОНАДОБИТСЯ

- 1 пучок редиса; 1 кочан зеленого салата; 1 стручок сладкого перца; 1 яблоко; 1 груша; 1 морковь; 5 помидоров черри; 2 клубники; 2 киви
- **Для соуса:** 2–3 апельсина; 2 консервир. персика; 1/4 стручка перца чили; 1 красная луковица; 2–3 кольца консервир. ананаса; соль, черный молотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь очистить, у перца удалить семена, все нарезать соломкой. Листья салата порвать руками (а). Редис нарезать кружочками. Грушу и яблоко разрезать на 6 частей, затем каждую часть — на ломтики (б). Клубнику нарезать на четвертинки. Киви очистить, нарезать кружочками.
2. Для соуса выжать сок из апельсинов. Добавить в сок кусочки консерв. персиков, ананаса и перца чили (в), измельчить миксером. Лук мелко нарезать ножом. Добавить в соус, посолить, поперчить, перемешать (г).
3. Соединить в миске нарезанные фрукты, овощи, листья салата, заправить фруктово-луковым соусом (д), перемешать. Дать пропитаться 10 мин и подавать.







Ирина Жукова советует

- **В этом блюде есть один обязательный компонент — листья салата, все остальные фрукты и овощи можно менять и добавлять по вашему вкусу и по сезону.**
- **Летом в заправку салата вместо консервированных фруктов можно положить кусочки свежих персиков и ананасов, а вместо красного лука взять белый.**

Какой аромат!



Хочу предложить рецепт пирогов с морковкой, которые не только вкусны и ароматны, но и полезны. Их очень любят дети, а они знают толк в еде.

Ия Колесникова, г. Барнаул

Дрожжевые пироги с морковью

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 1 стак. молока или воды; 1,5 ч. л. сух. дрожжей; 50 г маргарина; 1,5 ч. л. соли; 3 ст. л. сахара; 2 ст. л. раст. масла; 2,5–3 стак. муки; раст. масло

● **Для начинки:** 5–6 средних морковок; 100 мл воды; раст. масло; 2/3 стак. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сделать опару. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить 1 ст. л. сахара, 1 стакан муки. Поставить в тепло, дать подняться. Затем добавить остальные ингредиенты и хорошо взбить. Тесто должно отделяться от стенок посуды. Вновь дать подняться.

2. Морковь вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Выложить в сковороду, добавить растительное масло, сахар и тушить, постепенно доливая воду. Когда влага выпарится, начинка готова.

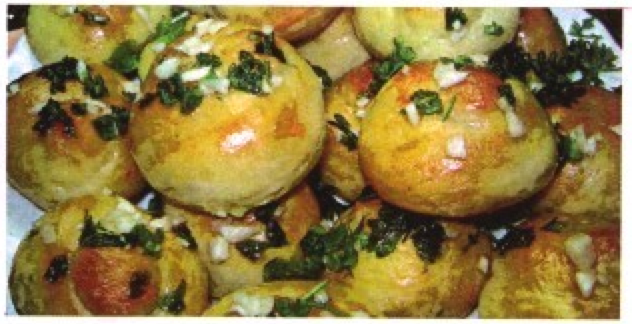
3. Тесто раскатать, разделить на кусочки, раскатать их, выложить начинку и сформовать пирожки.

4. Выложить пирожки на смазанный растительным маслом противень. Выпекать в нагретой до температуры 200°С духовке в течение 25–30 мин.

КОНКУРС!



Ты экономная хозяйка? Готовишь вкусные блюда из недорогих продуктов? Тогда пришли нам рецепты, фото и заполненный купон со с. 66. За публикацию получишь от нас приз — 500 руб.



Марина Брунчукова, г. Ханты-Мансийск. **Эти булочки очень вкусны с горячим супчиком.**

Закусочные булочки

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг муки; 2 ч. л. сухих дрожжей; 130 мл растительного масла; 2 ч. л. соли; 2 ч. л. меда; 1 желток; 1 ст. л. молока; 3 зубчика чеснока; 0,5 пучка петрушки; растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку, дрожжи, соль перемешать. Стакан воды, 3 ст. л. растительного масла, мед перемешать отдельно. Обе смеси соединить и перемешать. Накрыть, дать подойти в течение 30 мин.

2. Сделать соус. Чеснок и петрушку измельчить, добавить 100 мл растительного масла и перемешать.

3. Тесто разделить на 20 частей. Каждую часть раскатать в жгут длиной 20 см, завязать узелком.

4. Противень смазать маслом и застелить бумагой для выпечки, выложить булочки, накрыть, дать подойти 30 мин. Желток смешать с молоком и смазать булочки. Выпекать в предварительно нагретой до 200°С духовке 30 мин. Горячие булочки обвалять в приготовленном соусе.

Ленивые голубцы

Яна Гамидова, г. Лыткарино. **На фото моя мама Елена и дочка Алиса.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г фарша (свинина + говядина); 0,5 кочана капусты; 1 стакан риса; 2 моркови; 2 луковицы; 2 кубика овощного бульона; лавровый лист; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук, морковь очистить. Морковь натереть на средней терке. Лук нарезать. Фарш обжарить. На другой сковороде обжарить лук и морковь. Капусту нашинковать. Кубики растворить в 1 л воды. Рис промыть.

2. Фарш, капусту, лук с морковью, рис выложить в кастрюлю, перемешать и залить бульоном.



3. Тушить под крышкой 30 мин. За 5 мин до готовности добавить лавровый лист.

Котлеты из мяса и капусты

Александра Яковлева, г. С.-Петербург. **Моему мужу очень нравятся эти котлеты, и даже мой маленький сынишка их с удовольствием ест. Буду рада, если и мой рецепт окажется на страницах вашего журнала.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг свинины; 1/4 небольшого кочана белокочанной капусты; 2 моркови; 2 луковицы; 3 зубчика чеснока; 3 яйца; соль, специи, зелень по вкусу; панировочные сухари, растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук очистить, морковь вымыть и очистить. Лук, морковь, капусту и свинину вместе прокрутить через мясорубку. В массу добавить яйца и хорошо перемешать.

2. Чеснок, зелень измельчить и добавить в фарш. Посолить, поперчить по вкусу и вновь перемешать.

3. Из фарша сформовать котлеты, обвалять их в панировочных сухарях и обжарить с двух сторон под крышкой до готовности.

Ароматный борщ

Татьяна Чернухина, г. Липецк



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг свинины с косточкой; 1 кочан капусты; 3 картофелины; 1 морковь; 1 луковица; 1 свекла; 1 ч. л. 6-процентного укуса; 1 ч. л. сахара; 3 лавровых листа; соль, зелень, перец горошком по вкусу; растительное масло для пассеровки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо положить в холодную воду, довести до кипения, пену снять, огонь убавить, положить лаврушку и перец. Когда мясо сварится, лаврушку убрать. Капусту нашинковать, положить в кастрюлю. Когда капуста сварится, добавить нарезанный кубиками картофель. Огонь убавить.

2. Лук, морковь нарезать и вместе спассеровать. Положить в кастрюлю. Свеклу нарезать брусочками и обжарить. В сковороду со свеклой влить уксус и немного бульона, тушить до готовности. Свеклу переложить в кастрюлю, добавить сахар, соль, рубленую зелень. Довести до кипения, снять с плиты, оставить на 20 мин.



Юлия Куприна, г. Жуковский. **Очень вкусная коврижка. Вместо слив можно положить другие кислые ягоды, можно мороженые.**

Сливовая коврижка

ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5 стак. муки; 0,5 стак. сахара; 0,5 ч. л. соли; 0,5 ч. л. соды; 100 г слив. масла; 2 яйца; 2 ст. л. сметаны; 2 ст. л. меда; сливы; раст. масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку перемешать с сахаром, солью и содой. Добавить размягченное масло и растереть до состояния жирной крошки.

2. Жидкий мед разболтать с яйцами и сметаной, добавить в тесто и хорошо перемешать.

3. Тесто вылить в смазанную маслом форму. Сливы разрезать на 2 части, удалить косточки. Выложить на тесто половинки слив разрезом вверх, не притапливая.

3. Запекать в предварительно нагретой до 200°С духовке 30 мин, готовность проверять шпажкой.

Творожные шарики

Ольга Власова, Респ. Коми. **Решила с вами поделиться одним из рецептов любимых блюд моей дочери Юлии (она изображена на фото).**



ПОНАДОБИТСЯ

● 250 г творога; 3 яйца; 0,5 ч. л. гашеной соды; щепотка соли; 1,5 стакана муки; 3 ст. л. сахара; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Творог, яйца, соду, соль, сахар соединить и взбить. В массу всыпать муку. Должно получиться мягкое эластичное тесто.

2. Тесто раскатать в лепешку толщиной 1 см. Бокалом вырезать кружочки, из кружочков скатать шарики.

3. Творожные шарики жарить в кипящем растительном масле до золотистого цвета.

Ольга Осокина, г. Уфа. **Рекомендую!**

Рыба, запеченная в сливках

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г филе любой рыбы
● 200 мл сливок 20-процентной жирности
● 50 г сыра
● 1,5 ст. л. пшеничной муки
● соль, перец по вкусу

Для жарки:
● растительное масло

Для украшения:
● зелень укропа



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбное филе нарезать на кусочки, каждый из которых натереть солью и перцем. Сыр натереть на мелкой терке, укроп мелко нарезать.

2. В сливки добавить муку и все хорошо размешать.

3. В смазанную раст. маслом форму выложить рыбу, залить сливочной смесью, посыпать укропом, а сверху — тертым сыром. Запекать в нагретой до 180°С духовке в течение 30 мин.

Творожок "Ням-ням"

Ольга Исмаилова, г. Пермь



ПОНАДОБИТСЯ

● 700 мл кефира; 700 мл молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кефир и молоко перелить в большую кастрюлю. Варить на самом тихом огне 1 ч. Молоко и кефир должны томиться, но не кипеть.

2. Кастрюлю снять с огня и оставить на 12 ч. Готово!



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 1–3

Нуемзар Гарекинян, г. Барнаул. **Я родом из Грузии, и тоска по родине не ослабевает. Мой пирог оттуда родом.**

Хачапури аджарский

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:
- 2 стакана муки
- 2 ст. л. сливочного масла
- 2 яйца
- 10 г сухих дрожжей
- 1 ст. л. сахара
- 0,5 стакана молока

Для начинки:
- 200 г брынзы или осетинского сыра
- 2 вареных яйца
- 4 свежих яйца

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить тесто. Соединить муку с дрожжами. Добавить теплое молоко, яйца, масло, сахар, тщательно вымесить тесто. Дать подойти. Готовое тесто раскатать в один большой пласт или в несколько маленьких.

2. Сыр натереть на крупной терке. Вареные яйца очистить, мелко порубить. Соединить тертый сыр и рубленые яйца, перемешать.

3. Выложить начинку на пласт теста, края загнуть, чтобы получилась форма лодочки. Смазать края теста 1 взбитым яйцом. Дать пирогу отстояться 20 мин.

4. Поставить пирог в нагретую до 200°C духовку, выпекать 15 мин до полуготовности. Затем вынуть из духовки, вылить на начинку 3 сырых яйца в виде глазуньи, запекать до готовности яиц. Подавать в горячем виде.

Ирина Жукова советует

- **Пироги с сыром можно приготовить из замороженного слоеного теста.**
- **Вместо молока в тесто советую добавить кефир или простоквашу, оно будет пышнее.**
- **Хорошая начинка получается из смеси разных сортов сыра, например российского, сулугуни, и жирного творога. Пропорции по вкусу.**
- **Вкус пирога будет пикантнее, если в сырную начинку добавить рубленый укроп или кинзу и немного тертого чеснока.**
- **Яйца в начинку можно не класть.**

Фото: В. Билунова.



Удивите гостей

Делюсь своим новым рецептом. Я очень люблю украшать разные блюда. Пчелок для украшения этого салата я сделала из оливок.

Татьяна Гордеева, Тульская обл.

Салат с курицей, ананасами и грибами

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 куриная грудка
- 300 г любых свежих или замороженных грибов
- 1 небольшая баночка консервированных ананасов
- 200 г твердого сыра
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриную грудку отварить, охладить, аккуратно отделить филе от костей. Филе мелко нарезать.

2. Грибы вымыть, очистить, нарезать и обжарить на растительном масле.

3. Ананасы нарезать кусочками. Сыр натереть на средней терке.

4. Салат укладывать слоями, каждый слой промазывать майонезом: курица – грибы – сыр – ананасы. Украсить по желанию.

Ирина Жукова советует

- **Вареную курицу можно заменить копченой, это придаст пикантный вкус. Вместо куриного филе можно взять филе индейки.**
- **Грибы для салата можно не обжаривать, а взять маринованные. В этом случае советую нарезать их как можно мельче.**
- **Сверху салат можно посыпать измельченными грецкими или целыми кедровыми орехами.**

КОНКУРС!



А чем ты удивляешь своих гостей? Пришли в редакцию рецепт своего коронного блюда! Не забудь о фото и заполненном купоне со с. 66. За публикацию получишь от нас приз — 500 руб.



Галина Славнова, Саратовская обл. **Для этой закуски подойдет брюшина с мясными прослойками, она продается на рынках и стоит недорого.**

Копченый рулет

ПОНАДОБИТСЯ
- брюшина; соль из расчета 40 г на 1 кг брюшины; молотый черный перец; чеснок; приправы; лавр. лист; шелуха от 10–15 луковиц

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Брюшину выложить на поднос, натереть солью с обеих сторон, посыпать перцем, измельченным чесноком и кусочками лаврового листа.

2. Накрыть заготовку листом бумаги и убрать в холодильник на 3 дня. Свернуть рулетом так, чтобы наружная часть оказалась сверху, крепко обвязать шпагатом.

3. Шелуху промыть, залить водой и довести до кипения. Положить рулет, немного посолить, варить 40 мин.

Галина советует

- **В нескольких местах брюшины можно сделать надрезы и заполнить их чесноком и приправами.**

Салат "Креветочка"



Наталья Слит, г. Ставрополь. **Блюда, приготовленные Ириной Жуковой, всегда красиво выглядят.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 400 г очищ. креветок; 1 большое зеленое яблоко; 4 яйца; 1 банка консерв. зеленого горошка; 0,5 стак. варен. риса; майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Креветки ошпарить и нарезать. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарезать. Из консервированного горошка слить жидкость.

2. Яблоко вымыть, очистить от кожуры и семян. Затем нарезать небольшими кубиками.

3. Креветки, яйца, яблоко, рис, зеленый горошек соединить и перемешать. Салат заправить майонезом по вкусу и еще раз перемешать.

Пирог "Дореми Фасоль"

Тамара Клепова, г. Ростов-на-Дону. **Эту закуску я придумала сама.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 400 г фасоли; 5 яиц; 2 луковицы; 3 зубч. чеснока; 250 г майонеза; 5 ч. л. муки; соль, молотый черный перец по вкусу; раст. масло для жарки; зелень петрушки для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Фасоль отварить. Немного целой фасоли оставить для украшения, остальную пропустить через мясорубку. Лук, чеснок очистить. Лук нарезать и обжарить, чеснок измельчить. Пюре из фасоли соединить с луком и чесноком, посолить. Поперчить и перемешать.

2. Сделать блинчики: 1 яйцо взболтать с 1 ст. л. майонеза и 1 ч. л. муки. Испечь пять тонких блинчиков.

3. На блюдо положить блинчик, смазать майонезом, выложить слой пюре, смазать майонезом, накрыть другим блинчиком и т. д. Верхний блинчик смазать майонезом, украсить петрушкой и фасолью.

Салат "Валерия"

Ольга Сотникова, г. Волгоград. **На фото моя дочь Валерия.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 3 картофелины; 1 морковь; 1 свекла; 2 маринов. огурца; 5 яиц; 1 банка консервир. кукурузы; 1 банка консервир. зеленого горошка; 2 сардельки; 2 зубч. чеснока; половина луковицы; зелень; майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель, морковь, свеклу вымыть и отварить до готовности. Охладить, очистить и нарезать небольшими кубиками.

2. Лук очистить, очень мелко нарезать и ошпарить, чтобы отбить горечь.

3. Чеснок очистить, измельчить, зелень вымыть, обсушить и мелко порубить. Сардельки отварить и нарезать кусочками.

4. Картофель, морковь, свеклу, лук, чеснок, зелень, сардельки, зеленый горошек и кукурузу без жидкости соединить. Заправить майонезом и перемешать. Салат готов.



Елена Кочетова, г. Волгоград. **Окорок получается очень сочным и ароматным.**

Окорок "Праздничный"

ПОНАДОБИТСЯ

● бараний окорок на кости (1,5–2 кг); 3 зубч. чеснока; 3 ст. л. рубл. розмарина; 3 ст. л. раст. масла; 1 ст. л. молотого черного перца; соль

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. На окороке вдоль кости сделать глубокие надрезы.

2. Чеснок очистить и измельчить. Раст. масло, розмарин, соль, перец, чеснок соединить и растереть.

3. Наполнить смесью надрезы на окороке. Окорок поместить в рукав для запекания и оставить мариноваться на сутки.

4. Духовку нагреть до 180°С. Окорок выложить на противень. Края рукава закрепить, сверху сделать 3 прокола. Запекать в течение 1,5 ч.

Мясо, запеченное в ананасе

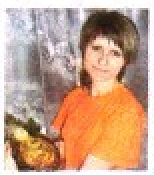
Марина Дыгодюк, г. Москва. **Это блюдо украсит ваш праздничный стол. Приятного всем аппетита!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 ананас; 300 г свинины или телятины; 1 луковица; майонез; тертый сыр; соль, перец, специи по вкусу; раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать кубиками. Выложить на разогретую с растительным маслом сковороду и обжарить. Перед окончанием жарки слегка присолить, посыпать перцем и специями.



2. Ананас разрезать пополам. Аккуратно вырезать сердцевину. В ананас выложить мясо, смазать майонезом.

3. Сердцевину ананаса нарезать кубиками и положить на мясо. Смазать майонезом, посыпать сыром.

4. Затем выложить измельченный лук. Смазать майонезом. Хвостик ананаса накрыть фольгой, чтобы не сгорел.

5. Переложить ананас на противень и запекать в нагретой до 200°С духовке до аппетитной корочки.

Марина Брунчукова, г. Ханты-Мансийск

Митлоф — мясная буханка

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг куриного фарша; 250 г фарша "Домашний"; 0,5 кг красного сладкого перца; 1 луковица; 1 морковь; 1 яйцо; 3 зубчика чеснока; петрушка; 0,5 ч. л. семян горчицы; 1 ч. л. соевого соуса; приправы по вкусу; соль, молотый белый перец по вкусу; кетчуп; майонез по вкусу; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь очистить и натереть на крупной терке. Перец и лук очистить, нарезать кубиками, чеснок измельчить.

2. Лук обжарить до золотистого цвета, затем добавить морковь, сладкий перец, чеснок, рубленую петрушку, перемешать, обжарить до полуготовности и остудить. Оба фарша соединить и перемешать. Добавить обжарен. овощи, яйцо, приправы, специи, соев. соус, соль и хорошо перемешать.

3. Массу выложить в прямоугольную форму для кекса, смазан. маслом. Полить майонезом и кетчупом. Запекать в течение 1 ч 40 мин в нагретой до 200°С духовке.



Судак "К празднику"

Татьяна Чикирева, г. Магнитогорск

ПОНАДОБИТСЯ

● судак (1,5 кг); 0,5 кг мясного фарша; 1 луковица; 1 морковь; 1 яйцо; соль; специи; перец; майонез; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу очистить, удалить жабры. Надломить хребет у головы и хвоста. Не повреждая кожу, вынуть филе.

2. Филе, морковь, лук и фарш прокрутить через мясорубку. Добавить соль, перец, специи, яйцо.

3. Кожу судака начинить фаршем. Брюшко зашить. Смазать майонезом и выложить на смазан. маслом противень. Запекать 60 мин в духовке при 180°С.



Время приготовления: 1 ч 30 мин
Количество порций: 6–8

Юлия Чебыкина, Краснодарский край. **Спасибо людям за отличные рецепты! Посылаю на ваш суд свой.**

Мясная закуска по-русски

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г ветчины; 300 г говяжьего языка; 500 г филе говядины; 3 вареных яйца; 1 сырой белок; 1 красный сладкий перец; 2 вареные моркови; 30 г желатина; зелень; маринов. грибы; консерв. зеленый горошек; свежие овощи для украш.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо и язык сварить отдельно в подсол. воде. Язык очистить. Мясо остудить, нарезать на средние ломтики.

2. Желатин замочить в воде на 40 мин, перемешать с остывшим бульоном. Взбить 1 белок, добавить в бульон с желатином. Помешивая, довести до кипения. Снять пену, раствор процедить через марлю. Дать немного остыть.

3. Ломтики мяса выложить в форму для заливного. Украсить каждый ломтик по-разному: кружочками вареных яиц, зеленью, звездами из вареной моркови, горошком, маринованными грибами. Залить мясо желатиновым раствором в несколько слоев. Поставить в холодильник для застывания. Готовое заливное нарезать на порции.

4. Перец очистить, нарезать полосками. Вареные языки и ветчину нарезать тонкими ломтиками, свернуть конусами, внутрь вложить полоски красного перца.

5. В центр блюда выложить порции заливного, вокруг разложить конусы из ветчины и языка, украсить зеленью, свежими овощами.

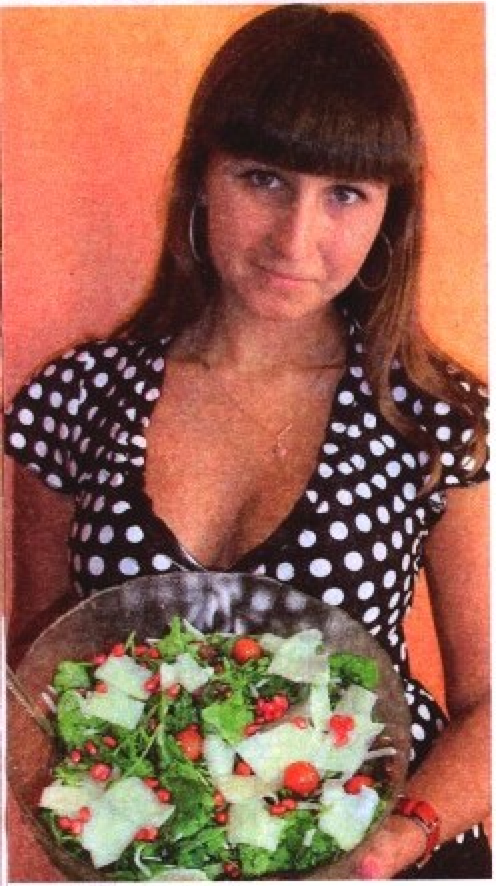
Ирина Жукова советует

● Заливное будет вкуснее, если в воду для варки мяса добавить морковь, луковицу, черный перец горошком и лавровый лист.

● Можно приготовить порционное заливное в формочках для кексов.

● Чтобы вынуть заливное из формочек, опустите их донышки на 1 мин в горячую воду и переверните.

Фото: В. Билунова.



Быстро и полезно

Однажды этот салат я попробовала у своей тети, и теперь ни один праздник в нашей семье не обходится без этого чудесного блюда. Этот салат очень полезный, вкусный и, главное, низкокалорийный. Так что очень советую всем женщинам, которые следят за своей фигурой!

Евгения Заводскова, г. Москва

Салат "Средиземноморский"

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг рукколы; 1 упаковка помидоров черри; 200 г сыра пармезан; 1 гранат; 200 г сырокопченого балыка; оливковое масло; винный уксус; 1 ч. л. сока лимона

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рукколу вымыть, обсушить, затем нарезать или порвать руками.

2. Сырокопченый балык нарезать тонкими кусочками длиной 5 см. Гранат разобрать на зерна. Сыр нарезать тонкими пластинками.

3. Рукколу, балык, зерна граната соединить и перемешать.

4. **Приготовить заправку.** Оливковое масло, уксус, сок лимона соединить и перемешать. Салат полить заправкой и вновь перемешать. Сверху разложить пластинки сыра и помидоры черри.

Ирина Жукова советует

● **Сырокопченый балык в этом салате можно заменить нежирной ветчиной.**

● **Вместо пармезана подойдут любые сыры твердых сортов.**

● **При приготовлении заправки винный уксус можно заменить яблочным.**



Знаешь, как приготовить вкусное блюдо и затратить немного времени? Тогда присылай рецепты и фото нам! Заполни купон со с. 66. За опубликованный рецепт получишь приз — 500 руб.



Ольга Калганова, г. Москва. **Мне очень нравится ваше издание — всегда простые и доступные рецепты. Вот и решила вам написать и предложить свой рецепт быстрого пирога.**

Кефирный пирог

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 стак. кефира или йогурта; 1 стак. любого варенья без косточек; 1 стак. сахара; пакетик разрыхлителя; 2 яйца; 2 стак. муки; 3 небольших яблока; раст. масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яблоки вымыть, очистить от кожуры и семян. Затем натереть на крупной терке.

2. Кефир или йогурт, варенье, сахар, разрыхлитель, яйца, муку, тертые яблоки соединить и перемешать. Тесто должно получиться как густая сметана.

3. Тесто перелить в смазанную маслом форму для выпекания. Выпекать в предварительно нагретой до 180°С духовке около 1 ч. Готовность проверять шпажкой.

Салат "Крабы под шубой"

Наталья Соловьева, г. Новосибирск. **Предлагаю вашему вниманию рецепт очень легкого в приготовлении и недорогого салатика.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г крабовых палочек

● 200 г копченого колбасного сыра

● 200 г свеклы

● майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свеклу вымыть, отварить, охладить. Очистить и натереть на крупной терке.

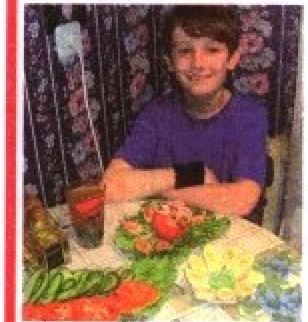
2. Крабовые палочки покрошить соломкой или мелко нарезать. Колбасный сыр также натереть на крупной терке.



3. Выкладывать в салатницу слоями, промазывая их майонезом: крабовые палочки – свекла – сыр. Украсить по желанию.

Фаршированные помидоры

Светлана Тумко, г. Тольятти. **На фото мой внук Иван, он принимал участие в приготовлении.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г креветок; 4 помидора; 1 яблоко; 2 ст. л. консервир. кукурузы; 1 стебель сельдерея; 1 ст. л. грецких орехов; сок половины лимона; 2 ст. л. майонеза; 2 ст. л. сливок; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Помидоры вымыть, срезать верхушку, ложкой выбрать мякоть, посыпать изнутри солью, немного подсушить.

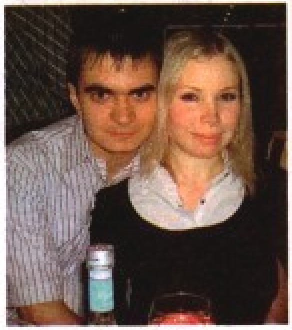
2. Креветки прогреть в подсоленной воде, воду слить, креветки нарезать кусочками.

3. Яблоки нарезать кубиками сбрызнуть лимонным соком. Очищенный сельдерей нарезать кубиками, орехи порубить.

4. Креветки, яблоки, сельдерей, орехи, кукурузу перемешать. Посолить, поперчить, заправить майонезом, сливками и вновь перемешать. Нафаршировать помидоры. Готово!

Запеченные грибы с сыром

Елена Мурашкина, г. Ростов-на-Дону. **На фото я и мой любимый Мишутка. Это блюдо готовится всего 10 мин и будет прекрасным дополнением к столу и в праздник, и в пост.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 400 г шампиньонов; 150 г майонеза; 200 г сыра; соль; молотый черный перец; растительное масло для запекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. **Сделать соус.** Майонез, соль, черный перец соединить и хорошо взбить миксером. Сыр натереть на мелкой терке.

2. Грибы вымыть, обильно обмазать соусом каждый гриб и выложить на смазанный растительным маслом противень ножками вверх.

3. Поставить в предварительно нагретую до температуры 200°С духовку на 10–12 мин.

4. Затем духовку выключить и посыпать блюдо сыром. Оставить в духовке на 2 мин. Блюдо готово!



Алена Аветисова, Краснодарский край. **Нашла в своих записях очередной необычный рецепт и решила поделиться им с вашими читателями.**

Хачапури из лаваша

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 упак. тонкого лаваша; 0,5 л кефира; 2 яйца; 100 г творога; 100 г сыра; 60 г слив. масла; раст. масло для запек.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Форму для запекания смазать маслом, положить в нее 1–2 листа лаваша так, чтобы свисали края. Остальной лаваш порвать руками на небольшие кусочки. Сыр натереть на мелкой терке, творог протереть через сито. Сыр и творог соединить и перемешать.

2. Кефир, яйца взбить. Кусочки лаваша обмакнуть в кефирно-яичную смесь и выложить в форму на сухой лаваш. Сверху положить сырно-творожную начинку. Накрыть свисающими краями. Залить оставшейся кефирно-яичной смесью, разложить кусочки масла. Запекать 25 мин в духовке при 180°С.

Куриные крылышки, маринованные в медовом соусе

Карина Тозлиян, г. Горячий Ключ. **Это вкусное блюдо готовится очень быстро и просто.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1–1,5 кг куриных крылышек

● **Для соуса:** 250 г майонеза; 2 ст. л. жидкого меда; 3–4 ст. л. кетчупа



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. **Сделать соус.** Майонез, жидкий мед, кетчуп соединить и хорошо перемешать.

2. Куриные крылышки вымыть, обсушить, залить соусом и дать промариноваться в течение 30 мин.

3. Крылышки выложить на противень, залить оставшимся соусом. Запекать в предварительно нагретой до температуры 180°С духовке в течение 30 мин.

Омлетик к завтраку



Я обожаю готовить, а друзья и родственники это ценят. Вот я и решила поделиться любимым рецептом. Понадобится: 300 г шампиньонов; 5 яиц; полстакана зеленого горошка; 1 луковица; 100 мл молока; соль, перец по вкусу; растительное масло для жарки; зелень для украшения.

Грибы нужно нарезать соломкой, лук очистить и нарезать тонкими полукольцами. Лук и грибы соединить и вместе обжаривать на растительном масле в течение 7 минут. Яйца взбить в пену, постепенно вливая молоко. Посолить и поперчить по вкусу. К луково-грибной смеси добавить горошек, перемешать, жарить 3 мин, затем залить яичной смесью и поставить на 10 мин в духовку, нагретую до 180°С. Блюдо хорошо посыпать рубленым луком, петрушкой и подать к столу. Очень вкусно.

Дарья Абрашкина, г. Холмск



Ольга Сергеева, г. С.-Петербург. **Предлагаю рецепт простого в приготовлении вкусного блюда.**

Орехово-чесночная икра

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 головка чеснока
● 1 стакан очищенных грецких орехов
● 1 ломтик белого хлеба
● рубленая зелень по вкусу
● 4 ст. л. растительного масла
● 0,5 ч. л. сока лимона
● соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

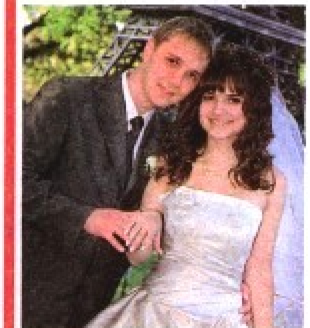
1. Чеснок разобрать на зубчики и очистить. Ломтик белого хлеба замочить в холодной воде на 3–5 мин, затем хорошо отжать.

2. Чеснок и грецкие орехи измельчить блендером, посолить по вкусу, затем хорошо перемешать.

3. В массу добавить рубленую зелень, растительное масло, белый хлеб, сок лимона и хорошо перемешать до однородной массы. Вкусная икра готова, можно подавать к столу.

Тортинки с морковкой

Екатерина Рубченко, г. Гусев. **Я совсем молодая хозяйка, но готовить очень люблю. Любимому мужу и родным нравится. Предлагаю рецепт вкусных и простых в приготовлении тортинок.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 2 небольшие моркови
● 2 плавленых сырка
● батон
● майонез
● чеснок по вкусу
● растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь хорошо вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Плавленый сыр также натереть на мелкой терке. Чеснок очистить и измельчить.

2. Морковь, сыр, чеснок соединить и перемешать. Добавить в массу майонез и еще раз все тщательно перемешать.

3. Батон нарезать кусочками. Кусочки хлеба обжарить на растительном масле с двух сторон до румяной корочки.

4. На каждый кусочек хлеба выложить начинку и дать впитаться.



Время приготовления: 45 мин
Количество порций: 4–6

Юлия Каргина, г. Сызрань. **Этот рецепт наши друзья привезли из поездки по Узбекистану. Нам понравилось.**

Салат "Ташкент" с черной редькой

ПОНАДОБИТСЯ

Для салата:
- 2 черные редьки
- 300 г вареной говядины
- 3 яйца
- 1 большая луковица
- 2 ст. л. сливочного масла
- 250 г майонеза

Для украшения:
- лук-порей
- 4 редиски
- консервированный зеленый горошек

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Черную редьку тщательно вымыть, затем очистить, нашинковать тонкой соломкой. Залить холодной водой и оставить на 20 мин, чтобы ушла горечь. Затем воду слить, редьку откинуть на дуршлаг, дать стечь воде.

2. Луковицу очистить, нарезать тонкими кольцами, обжарить на сковороде со сливочным маслом.

3. Яйца сварить, очистить, 2 яйца нарезать кубиками, 1 яйцо — кружками для украшения. Вареное мясо нарезать тонкой соломкой.

4. Выкладывать салат на блюдо слоями: мясо — жареный лук — редька — яйца, все поливая майонезом.

5. Украсить кольцами лука-порея, кружками яиц, горошком и цветками из редиса: на середине редиса сделать зигзагообразный разрез, разломить и выложить на салат.

Ирина Жукова советует

- **Вместо черной редьки для этого салата можно использовать зеленую редьку или белую китайскую (дайкон).**
- **Вкус блюда будет пикантнее, если лук не жарить, а вымочить в винном или яблочном уксусе.**
- **Вареные яйца можно заменить тонко нарезанными рулетиками из яичного омлета, жаренного на сливочном масле.**
- **Для заправки советую смешать майонез пополам со сметаной или натуральным йогуртом.**

Фото: В. Билунова.



От всей души

Хотела бы поделиться с вами рецептом моего любимого пирога. Буду рада, если рецепт попадет на страницы моего любимого журнала. Вся суть пирога — в его названии.

Асия Набиева, г. Кимры

Восточный пирог

ПОНАДОБИТСЯ

Для теста:

● 4 стакана муки; 250 г маргарина; 250 г сметаны; 1 яйцо; 0,5 ч. л. гашеной соды; растительное масло для выпекания

Для начинки:

● 1 стакан рубленых грецких орехов; 1 стакан изюма; 1 стакан сахара; 1 яйцо

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин порубить с мукой, добавить сметану, яйцо, соду и замесить тесто. Убрать в холодильник на 30 мин.

2. Приготовить начинку. Орехи, изюм (промытый и обсушенный), сахар, яйцо соединить и хорошо перемешать.

3. Тесто разделить на 2 части. Одна часть должна быть меньше другой. Большую часть теста раскатать и положить в форму, смазанную растительным маслом, равномерно выложить начинку, накрыть меньшим пластом теста и красиво защепить края "веревочкой".

4. Выпекать пирог 40 мин в предварительно нагретой до 180°С духовке до светло-коричневого цвета.

Асия советует

● **Перед выпеканием проткните верх пирога вилкой в нескольких местах, пирог равномернее пропечется.**

● **В начинку можно добавить нарезанную курагу, ванильный сахар, а также можно посыпать ее корицей.**

КОНКУРС!



Кухню какого народа предпочитаешь ты? Пришли нам свой любимый рецепт и фото. Заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию ты получишь от нас приз — 500 руб.



Ольга Осокина, г. Уфа. **Очень люблю восточную кухню. Предлагаю любимый рецепт.**

Лагман по-узбекски

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг говядины; 3 помидора; 2 луковицы; 2 картофелины; 2 моркови; 1 болг. перец; 4 зубч. чеснока; 3 ст. л. раст. масла; 1 пучок зелени (кинза, укроп, петрушка); паприка; молотый кориандр; соль; 400 г лапши; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать средними кусками и обжарить до золотистой корочки. Лук нарезать полукольцами, помидоры нарезать кубиками. Лук и помидоры добавить в сковороду к мясу, хорошо перемешать и потушить.

2. Картофель, морковь, перец очистить и нарезать кубиками, чеснок порубить. Овощи и чеснок положить в сковороду, добавить соль, паприку и кориандр. Влить 3 стакана холодной воды и тушить под крышкой на среднем огне до готовности.

3. В подсоленной воде отварить лапшу. В центр глубокой тарелки уложить лапшу, а по краям разложить мясо с овощами и бульоном. Посыпать блюдо рубленой зеленью.

Мясо по-африкански

Олеся Шадрина, г. Нижний Тагил. **Пикантный вкус этого блюда понравится многим!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 800 г мяса; 200 г сыра; 4 помидора; 4 банана; 1 луковица; 200 г майонеза; соль, приправы по вкусу; раст. масло



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать порцион. кусками толщиной 2 см, отбить, посолить, приправить и выложить на сковороду. Бананы, помидоры нарезать кружками. На мясо выложить кружки бананов и помидоров. На них положить кольца лука.

2. Смазать майонезом и посыпать сыром. Запекать в нагретой до 200°С духовке 35 мин.

"Гнезда" по-итальянски

Виктория Сергеева, г. Юбилейный. **Недавно я вернулась из Италии. Как воспоминание об отдыхе приготовила новое блюдо.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 6 шт. макарон. изделий "гнезда"; 6 перепелиных яиц; 1 небольшая луковица; 1 небольшая морковь; 1 помидор; 50 г твердого сыра; зелень (петрушка, укроп, базилик); соль, черный перец по вкусу; раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать, слегка обжарить. Морковь натереть на мелкой терке и немного обжарить вместе с луком.

2. Помидор положить в кипяток на 30 с. Снять кожицу, мякоть нарезать, добавить к луку и моркови, посолить, поперчить, тушить 10 мин.

3. На овощную смесь выложить "гнезда". Залить на половину высоты горячей водой. Тушить под крышкой 20 мин, переворачивая лопаткой. Когда "гнезда" будут готовы, в серединку каждого вылить по 1 яйцу. Посолить, посыпать натертым сыром и зеленью. Закрыть крышкой и тушить 5 мин.



Попробуйте и вы!

Уже три года я покупаю ваш журнал. Попробовала многие ваши рецепты. Хочу поделиться своим. Блюдо красиво смот-рится на столе, и готовить его быстро.

Жанна Константиновна Чистякова, г. Москва

Мини-салатики в тарталетках

ПОНАДОБИТСЯ

● 10 шт. готовых тарталеток; 0,5 банки печени трески; 5 яиц; 1 небольшая банка консервиров. зеленого горошка; 4 картофелины; пучок зеленого лука; соль, перец по вкусу; листья зеленого салата, маслины, зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель вымыть, отварить в мундире, остудить, очистить и нарезать небольшими кубиками. Картофель залить маслом из-под печени трески.

2. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить, затем нарезать кубиками.

3. Зеленый лук вымыть и нарезать колечками. Из зеленого горошка слить жидкость. Печень трески мелко порубить ножом или размять вилкой.

4. Картофель, яйца, зеленый лук, печень трески, зеленый горошек соединить, посолить и поперчить по вкусу и хорошо перемешать. Немного зеленого горошка и кусочков яйца оставить для украшения.

5. Тарталетки наполнить салатом, украсить кусочками вареного яйца, горошком, зеленью и маслинами.

6. Тарталетки выложить на вымытые и обсушенные листья зеленого салата и подать к столу.



Любовь Николаевна Пустовалова, г. Бобров-3. **Эти пирожки тают во рту, до того они нежные. Их можно замораживать.**

Картофельные пирожки

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 кг картофеля; 4 яйца; 2 стакана муки; соль по вкусу; раст. масло для жарки

Для начинки:

● 3 вареные куриные грудки; 3 вареные сардельки; 3 вареных яйца; 4 средние луковицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель очистить, отварить в подсоленной воде. Немного остудить, прокрутить через мясорубку, добавить яйца и муку, хорошо перемешать. Тесто выложить на присыпанный мукой стол, сформовать шар.

2. Сделать начинку. Грудки прокрутить через мясорубку, сардельки и лук мелко нарезать. Все вместе обжарить, добавить мелко нарезанные яйца и перемешать.

3. Картофельное тесто разделить на шарики, примять, выложить начинку, сформовать пирожки и обжарить на растительном масле.

Гречневые оладьи



Валентина Ивановна Радченко, г. Невинномысск. **Эти оладьи хорошо подавать со сметаной.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г гречневой крупы; 3 ст. л. сахара; 1 стакан кефира; 4 ст. л. муки; 0,5 ч. л. гашеной соды; растительное масло для жарки; соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Гречку отварить до готовности в подсоленной воде.

2. Вареную гречку, сахар, кефир, муку, соду соединить, посолить и перемешать.

3. Столовой ложкой выкладывать массу на разогретую с растительным маслом сковороду, формуя оладьи. Жарить по 1–2 мин с каждой стороны до румяной корочки.

Пирог капустный с селедкой

Ольга Викторовна Терещенко, г. С.-Петербург. **Моя бабушка умела печь пироги. Делюсь рецептом пирога, который украшал деревенские застолья.**



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 0,5 л молока; 8 стаканов муки; 1 пакетик сухих дрожжей; 1 яйцо; 0,5 ч. л. соли; 9 ст. л. раст. масла; 100 г сахара

● **Для начинки:** 1 селедка; 400 г капусты; 2 луковицы; 1 яйцо; 1 ч. л. сметаны для смазывания; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Все соединить и поставить в теплое место. Как подойдет, обмять и дать еще раз подойти.

2. Приготовить начинку. Сельдь вымочить в крепкой заварке, очистить. Филе сельди, капусту и лук нарезать, все перемешать.

3. Тесто разделить на 2 части. Каждую раскатать в пласт. На один пласт выложить начинку. Накрыть вторым пластом, защипать края. Верх смазать смесью яйца и сметаны. Выпекать пирог в нагретой до 200°С духовке 25–30 мин.



Своими руками

Моей дочке Алине 6 лет. Она увидела в январском номере вашего журнала фотографию и рецепт Саши Пыжовой и загорелась желанием поделиться своим рецептом. Дочка все приготовила сама.

Татьяна Рыбакова, г. Удомля

"Волшебная бабочка"

ПОНАДОБИТСЯ
- 50 г варено-копченой колбасы
- 2 сосиски
- 1 свежий помидор
- 1 свежий огурец
- 1 яйцо
- майонез и свежая зелень для украшения блюда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сосиски отварить до готовности, воду слить, сосиски охладить и уложить в центре тарелки.

2. Яйцо сварить вкрутую, охладить, очистить, затем нарезать тонкими кружочками.

3. Помидоры и огурцы хорошо вымыть, обсушить салфеткой и также нарезать тонкими кружочками.

4. Кружочки помидоров, огурцов и яйца выложить в форме крыльев бабочки.

5. Майонезом нарисовать глазки, усики сделать из зелени или кусочков огурца.

Алина советует

- **Вместо варено-копченой колбасы можно использовать вареную колбасу, лучше докторскую.**
- **Такую же вкусную и красивую бабочку можно приготовить и из фруктов: банана, яблока и киви. Украсить сладкую бабочку нужно разноцветными цукатами.**

КОНКУРС!



Ты еще учишься в школе, но уже отлично готовишь? Тогда пришли нам рецепты и фото. В купоне на с. 66 укажи данные родителей. За публикацию получишь приз — 500 руб.



Настя Иванова, г. Уфа. **Я учусь в 4-м классе, очень люблю помогать маме на кухне.**

Пицца "Пальчики оближешь"

ПОНАДОБИТСЯ
- **Для теста:** 200 мл воды; 0,5 ч. л. дрожжей; 1 яйцо; 1 ст. л. маргарина; 2 стак. муки; соль; сахар; раст. масло для выпекания
- **Для начинки:** 500 г вар. колбасы; 2 луковицы; 300 г шампиньонов; 4 помидора; 250 г сыра; 1 ст. л. томат. пасты; 2 ст. л. майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи растворить в воде, добавить остальные ингредиенты и замесить тесто. Поставить в тепло на 2 ч.

2. Сделать начинку. Колбасу и грибы нарезать соломкой, лук — полукольцами, помидоры — кружочками. Грибы и лук вместе обжарить.

3. Тесто выложить на противень, сверху смазать томатной пастой, выложить колбасу, на колбасу — лук, грибы, помидоры. Посолить, смазать майонезом, посыпать сыром. Запекать в нагретой до 200°С духовке в течение 30 мин.

Творожная ватрушка

Ваня и Саша Андреевы, г. Ижевск. **Мы помогаем маме украшать ватрушку.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 120 г слив. масла или маргарина; 180 г сахара; 2 стак. муки; 1 пак. ванил. сахара; 250 г творога; 1 яйцо; сода на кончике ножа; сах. пудра для обсыпки; раст. масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Размягченное масло перемешать со 100 г сахара, добавить ванильный сахар, соду. Постепенно, перемешивая, всыпать муку.

2. Творог растереть с 80 г сахара, добавить яйцо и перемешать. Тесто выложить в форму, сверху положить начинку. Выпекать в течение 40 мин в духовке при 250°С. Охладить и посыпать пудрой.



Салат "Почемучка"

Злата Димитраки, г. Анапа. **Мне еще 5 лет, но я часто наблюдаю, как готовят мои старшие сестренки, и всегда стараюсь им помочь. А этот салатик я сделала сама. Прошу не судить строго: нарезала как смогла, но я очень старалась.**



ПОНАДОБИТСЯ

На 1 порцию:
- 1 картофелина; 50 г мяса; 1 ст. л. зеленого горошка; 1 ст. л. консервированной кукурузы; несколько перышек зеленого лука; сметана для заправки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофелину вымыть, отварить в мундире, охладить, очистить и мелко нарезать. Мясо отварить в подсоленной воде. Мясо и зеленый лук также мелко нарезать.

2. Картофель, мясо, зеленый лук, кукурузу и зеленый горошек соединить и хорошо перемешать.

3. Салат заправить сметаной по вкусу и еще раз хорошо перемешать. Украсить по желанию и подать к столу.



Любимое дело

Я готова целыми днями находиться на кухне и придумывать оригинальные рецепты. Даже в институт поступила на пищевой факультет.

Ирина Мухопад, г. Заринск

Торт "Черный принц"

ПОНАДОБИТСЯ:

- **Для теста:** 100 г маргарина; 1 банка сгущенного молока; 1 стакан муки; 2 яйца; 1 ч. л. гашеной соды; 2 ст. л. какао; растительное масло для выпекания
- **Для крема:** 0,5 кг сметаны; 1 стакан сахара
- **Для украшения:** 100 г темного шоколада; цукаты; орехи; изюм

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. **Замесить тесто.** Маргарин растопить, добавить сгущенное молоко и хорошо перемешать. Всыпать муку, вбить яйца, положить соду. Хорошо вымесить тесто и разделить его на 3 части. В одну часть добавить какао и вновь перемешать.
2. Тесто выложить в три смазанные маслом формы. Выпекать коржи в нагретой до 200°С духовке 25 мин.
3. **Сделать крем.** Сметану соединить с сахаром и хорошо взбить миксером.
4. Коржи промазать кремом и соединить. Верх и бока торта также промазать кремом. Шоколад натереть на средней терке и посыпать им торт. Украсить цукатами, орехами и изюмом.

КОНКУРС!



Радуешь родных домашней выпечкой? Тогда поделись своим любимым рецептом! Пришли его в редакцию вместе с фото и купоном со с. 66. За публикацию получишь приз — 500 руб.

Ирина Жукова советует

- **Крем для торта можно приготовить из 200 г размягченного сливочного масла и одной банки сгущенного молока. Их нужно соединить и хорошо взбить миксером.**



Ольга Кислова, г. Раменское. **Большое спасибо за замечательный журнал!**

Шоколадный сдобный кекс

ПОНАДОБИТСЯ

- 130 г маргарина; 4 яйца; 250 г сахара; 100 мл молока; 300 г муки; 1 ст. л. какао; щепотка соды; растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Отделить желтки от белков. Желтки растереть с сахаром добела. Муку перемешать с содой. Белки взбить в крепкую пену.
2. В желтковую массу добавить муку с разрыхлителем, молоко и взбитые белки. Все хорошо перемешать.
3. Тесто разделить на 2 части. В одну часть добавить какао и перемешать.
4. В смазанную растительным маслом форму выложить сначала светлое тесто, а потом тесто с какао. Выпекать 1 ч в предварительно нагретой до 200°С духовке.

Чизкейк "Мое солнышко"

Дарья Дмитриева, г. С.-Петербург

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 250 г муки; 1 яйцо; 125 г размягч. слив. масла; 2 ст. л. сахара; щепотка соли; 1 ст. л. теплой воды; слив. масло для выпекания
- **Для начинки:** 500 г творога; 5 ст. л. сахара; 4 яйца; 40 г крахмала; тертая цедра 1 лимона; 200 мл жирных сливок

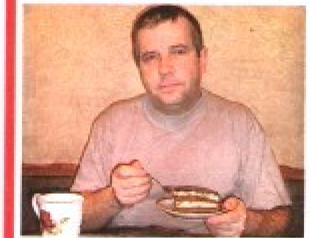


ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить песочное тесто, завернуть в пищевую пленку и на полчаса убрать в холодильник.
2. **Приготовить начинку.** Творог, сахар, яйца, крахмал и цедру смешать. Взбить сливки, добавить в творожную начинку и перемешать.
3. Духовку нагреть до 180°С. Тесто раскатать и выложить в разъемную форму. Начинку распределить по тесту и разровнять лопаткой. Выпекать в течение 60 мин.

Торт "Нежность"

Ирина Челядинова, Московская обл. **На фото мой любимый муж Владимир.**



ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 100 г маргарина; 2 ст. л. какао; 1 ч. л. соды; 1 ч. л. лимонной кислоты; 3 яйца; 1 стакан сахара; 1 стакан муки; растительное масло для выпекания
- **Для крема:** 2 стакана молока; 4 ст. л. манки; 300 г сливочного масла
- **Для глазури:** 6 ст. л. молока; плитка шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин, какао, соду лимонную кислоту и 100 мл кипяченой воды подогреть до растворения маргарина и остудить. Яйца, сахар взбить, добавить муку, перемешать. Смеси соединить и перемешать. Тесто выложить в форму, выпекать 30 мин в духовке при 180°С. Охладить и разрезать на 2 коржа.
2. **Сделать крем.** Из молока и манки сварить густую кашу, остудить. Масло растереть с сахаром, добавить в кашу и взбить. Один корж промазать кремом, накрыть вторым коржом.
3. **Сварить глазурь.** Шоколад вместе с молоком подогреть, помешивая. Чуть остудить и облить торт сверху и с боков. Поставить в холодильник.

Творожный пирог с вишней

Юлия Волкова, г. Смоленск. **Попробуйте!**



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 150 г маргарина; 150 г сахара; 2 ч. л. ванил. сахара; 1 яйцо; 250 г муки; 2 ч. л. разрыхлителя; раст. масло; сахарная пудра для обсыпки

● **Для начинки:** 600 г творога; 4 яйца; 100 г крахмала; 400 г любых ягод (можно мороженых); щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Масло, сахар, ванил. сахар растереть. Добавить яйцо, разрыхлитель и муку, замесить не очень крутое тесто. Выложить в форму, сделать бортики.

2. Сделать начинку. Отделить белки от желтков. Желтки растереть с сахаром. Добавить творог, крахмал, перемешать. Белки взбить с щепоткой соли. Белки добавить в творожную массу, перемешать.

3. Начинку выложить на тесто, разровнять. В ягоды добавить 1 ст. л. сахара и измельчить. На творожную массу выложить ягоды. Выпекать в нагретой до 180°С духовке около 1 ч. Охладить, посыпать пудрой.



Татьяна Рудакова, г. Чебоксары. **У этих пирожных необычный нежный вкус.**

Персиковые пирожные

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 5 яиц; 150 г сахара; 150 г слив. масла; 1 ч. л. гаш. соды; 250 г муки; 1 банка консерв. персиков (400 г); растительное масло для выпекания

● **Для посыпки:** 70 г заморож. слив. масла; 4 ст. л. муки; 4 ст. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Масло растопить на водяной бане. Сахар взбить с яйцами, добавить соду и масло, перемешать. Всыпать муку и вновь перемешать.

2. Персики нарезать на маленькие кусочки.

3. Приготовить посыпку. Масло нарезать на маленькие кусочки, добавить муку и сахар и перетереть все до образования мелкой крошки.

4. Вылить тесто на смазанную маслом форму, выложить равномерно персики и посыпать все крошкой. Выпекать в нагретой до 200°С духовке 30 мин. Перед подачей на стол нарезать на порции.

"Бабушкины кексики"

Ирина Нежванова, г. Тверь

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 стак. кефира; 125 г маргарина; 1 стак. сахара; 1 яйцо; 2 стак. муки; 3 ст. л. жидкого меда; 1 ч. л. молотой корицы; 0,5 ч. л. гаш. соды; раст. масло и манка для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Маргарин растопить и растереть с сахаром, добавить взбитое яйцо, кефир, мед, всыпать просеянную муку, соду и хорошо перемешать.



2. Форму смазать растительным маслом, посыпать манкой, выложить тесто до половины формы.

3. Выпекать кексики в течение 30 мин в нагретой до 200°С духовке.

Марина Брунчукова, г. Ханты-Мансийск. **Этот вкусный, легкий и освежающий десерт очень понравился моему мужу.**

Пирожное "Гора самоцветов"



ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 4 яйца; 1 стакан сахара; 1 стакан муки; 1 ч. л. разрыхлителя; 1 пакетик ванильного сахара; 3 ст. л. раст. масла; 3 ст. л. кипятка; раст. масло для выпекания

● **Для крема:** 4 упаковки желе разного цвета и вкуса; 250 мл сливок для взбивания; 250 г густой сметаны; 100 г сахарной пудры

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Яйца, сахар, ванил. сахар взбить. Муку перемешать с разрыхлителем и ввести в массу. В конце замеса добавить масло и воду. Тесто перелить в смазанную маслом и присыпанную мукой прямоугольную с высокими бортиками форму. Выпекать 20 мин в духовке при 180°С.

2. Приготовить желе по инструкции, но жидкости взять на 100 мл меньше, чем указано. Поставить в холодильник. Взбить сливки, всыпая пудру, добавить сметану, снова взбить.

3. В сливочно-сметан. массу ввести одно из четырех желе, которое не успело затвердеть, перемешать. Три затвердевших желе нарезать и вмешать в сливочно-сметан. массу.

4. Выложить крем на бисквит, разровнять, поставить в холодильник до застывания. До подачи держать в холодильнике, нарезав на кусочки.



Время приготовления: 1 ч 20 мин
Количество порций: 6–8

Диана Федорова, Башкортостан. **Хочу поделиться рецептом любимого тортика моего маленького сынишки.**

Торт "Фруктовый рай" с бананом

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 6 яиц; 1 стакан сахара; 1,5 стакана муки; по 50 г грецких орехов, кураги и изюма; 2 ст. л. кондитерского мака; раст. масло
- **Для крема:** 200 г слив. масла; 1 банка сгущ. сливок
- **Для украшения:** 30 г половинок грецких орехов; 1 банан
- **Для глазури:** 50 г сливочного масла; по 5 ст. л. какао, сахара и молока

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курагу и изюм без косточек залить горячей водой на 5 мин, затем выложить на салфетку, обсушить. Курагу мелко нарезать.

2. Приготовить тесто. Яйца взбить с сахаром, добавить муку, снова взбить. Разделить тесто на 4 части. В первую добавить мак, во вторую — курагу, в третью — изюм, в четвертую — рубленые орехи. Хорошо перемешать.

3. Каждую порцию теста по очереди выкладывать в смазанную форму. Выпекать каждый корж 20 мин в духовке, нагретой до 180°С.

4. Взбить масло со сгущенными сливками. Намазать коржи кремом, выложить друг на друга. Бока торта обильно смазать кремом.

5. Приготовить глазурь. Смешать молоко, сахар, какао, варить до растворения сахара. Снять с огня, смешать со слив. маслом и сразу вылить на торт в виде кружочков. Рядом выложить кружки бананов и половинки орехов. Дать пропитаться 30 мин.

Ирина Жукова советует

- **Вкус торта будет нежнее, если на коржи вместе с кремом выложить кусочки бананов.**
- **Вместо сливок для крема можно использовать сгущенное молоко.**
- **Бисквитное тесто будет пышнее, если в него добавить 1 пакетик разрыхлителя.**

Фото: В. Билунова.



Время приготовления: 1 ч 10 мин
Количество порций: 8–12

Юлия Базарнова, г. Саранск. **Хочется порадовать родных чем-то новым, и это я нахожу в вашем журнале.**

Мини-штрудели с творогом

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 300 г муки; 1 желток; 50 мл раст. масла; соль; 50 мл молока для смазки

● **Для начинки:** 2 яйца; 50 г слив. масла; 50 г изюма без косточек; 400 г творога; 1 пакетик ванильного сахара; 1 ч. л. лимонного сока

● **Для украшения:** 1 ст. л. сахарной пудры; взбитые сливки по вкусу; листики мяты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Соединить ингредиенты для теста, добавив 1 ст. л. хол. воды. Хорошо вымесить, несколько раз отбить. Убрать в холодильник на 30 мин.

2. Разделить охлажд. тесто на 8–12 кусочков, раскатать из них небольшие лепешки.

3. Приготовить начинку. Отделить белки от желтков. Белки хорошо взбить. Сливочное масло растереть с творогом. Добавить желтки, ванильный сахар, лимонный сок, изюм и взбитые белки, перемешать.

4. Выложить начинку на лепешки, свернуть трубочкой. Сверху смочить молоком.

5. Положить на смазанный раст. маслом противень, выпекать 20–30 мин в духовке, нагретой до 200°С. Готовые штрудели посыпать сах. пудрой, украсить взбитыми сливками, листиками мяты.

Ирина Жукова советует

● **Творог для начинки лучше брать развесной, деревенский.**

● **Если вы не любите жирное, не кладите в начинку сливочное масло.**

● **Такие пирожки можно приготовить и без творога, например с начинкой из мелко нарезанных яблок, смешанных с изюмом и сахаром, с курагой или черносливом.**

● **Лучше выпекать штрудели на противне, выстланном промасленной бумагой, это предохранит их от пригорания.**

● **Сверху можно смазать изделия желтком.**

Фото: В. Билунова.



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 6-8

Валентина Чуглова, Вологодская обл. **Рецепт этого тортика я узнала у подруги. Он не требует больших затрат.**

Песочно-бисквитный торт "Сюрприз"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для песочного теста:** 200 г муки; 100 г маргарина; 150 г сахара; 1 сырой желток; щепотка гашеной соды

● **Для бисквитного теста:** 8 ст. л. муки; 8 ст. л. сахара; 4–5 яиц; 1 ст. л. ванильного сахара; сироп от любого варенья; раст. масло

● **Для желе:** 1,3 стак. клюквенного сока; 3,5 стак. воды; 1 ст. л. сахара; 1 ч. л. желатина; 2 киви для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить бисквитное тесто. Взбить миксером яйца с сахаром и, продолжая взбивать, постепенно подмешивать муку.

2. Вылить тесто на смазанный маслом противень тонким слоем, выпекать 25–30 мин в нагретой до 220°С духовке.

3. Приготовить песочное тесто. Соединить маргарин с сахаром, желтком, мукой и щепоткой соды, замесить тесто, поставить в холодильник на 30 мин. Затем выложить в круглую форму, распределить руками. Выпекать корж 15 мин в нагретой до 200°С духовке.

4. Бисквит слегка остудить, смазать сиропом, нарезать полосками шир. 5 см. Одну полоску свернуть рулетиком.

5. Выложить на середину песочного коржа этот рулетик, вокруг него спиралью уложить остальные полоски, пока не заполнится весь корж.

6. Сварить желе из желатина, воды, сахара и клюкв. сока. Залить им торт, украсить любыми фруктами или киви.

Ирина Жукова советует

● **Чтобы форма торта получилась ровная, сборку проводите в разъемной форме для выпечки.**

● **Добавьте в сироп для пропитки бисквита 1 ст. л. любого ликера или коньяка, это улучшит вкус.**

● **Украсить торт можно любым кремом или взбитыми сливками.**

Фото: В. Билунова.

Картофель, мясо, рис

Картофель не разварится, если добавить в бульон немного лимонной кислоты (на кончике ножа). Это надо сделать перед тем, как положить картофель в воду.

● Чтобы получить рассыпчатый рис, нужно его слегка обжарить на сковороде на подсолнечном масле и залить соленым кипятком. Пока он томится, воткнуть в него несколько зубчиков чеснока (потом их можно убрать) и положить несколько небольших кусочков сливочного масла.

● Когда я готовлю тушеную говядину, то часто кроме соли и перца добавляю к мясу ложку сахара, полстакана нарзана и приправы, содержащие смолистые вещества (розмарин, или ягоды можжевельника, или даже хвоинки) и оставляю на медленном огне часа на полтора.

Ольга Киселева, г. Екатеринбург

Чтобы мясо сохранить сочным

В котлетную массу не рекомендуется добавлять белок, при обжаривании он быстро свертывается, мясо выделяет много сока, и котлеты получаются сухими.

● Не солите мясо перед приготовлением, соль вызывает преждевременное выделение сока. Мясо получится менее вкусное и питательное. Мясо не нужно надолго оставлять на деревянной доске. Дерево впитывает мясной сок. Перед приготовлением хранить мясо надо в стеклянной или эмалированной посуде.

● Перед приготовлением язык нужно промыть в холодной воде. Готовый язык положите на 3 минуты в холодную воду. Кожица снимется очень легко.

Анастасия Вебер, г. Протвино

О молоке

Пригоревшее молоко сразу надо перелить в другую кастрюльку, поставить в таз с водой, в молоко добавить щепотку соли и перемешать.

● Если не любите пенки, тогда почаще мешайте молоко во время кипячения, как только оно закипит, сразу снимите с плиты.

Марина Степанова, г. Торжок

Свекла и лук

Перед тем как жарить нарезанный лук, обваляйте его в муке. Он будет золотисто-желтым.

● При чистке свеклы не следует отрезать корень до конца, иначе во время варки она светлеет.

● Свеклу в соленой воде не варят, так как она делается от этого менее вкусной.

Ольга Осокина, г. Уфа

Полезные хитрости

Хочу поделиться некоторыми советами, которые, надеюсь, помогут читательницам вашего журнала.

● Я стараюсь не покупать готовый мясной фарш, потому что рубленое мясо очень быстро портится и его желательно готовить в тот же день. Но и мясорубку мыть каждый день не очень приятно. Поэтому я прокручиваю сразу много мяса, раскладываю порциями в небольшие полиэтиленовые пакеты и затем осторожно раскатываю скалкой. Теперь фарш можно заморозить и использовать по мере надобности в течение нескольких месяцев.

● Чтобы получить мясной бульон темно-коричневого цвета, я предварительно обжариваю кости, заливаю их водой и довожу до кипения. А если бульон нужно, наоборот, высветлить, я добавляю в него скорлупу от яиц.

Иногда для приготовления блюда требуется лишь половина луковицы. Чтобы оставшаяся часть осталась свежей, можно положить ее срезом вниз на блюдце с солью или смазать срез жиром.

● При обработке стручков сладкого перца семена обычно выбрасываются. И напрасно. Если их высушить, то можно получить прекрасную ароматную приправу для первых и вторых блюд, к тому же весьма богатую витаминами.

Ольга Юшина, г. Тихорецк

Храним лимоны

Лимоны будут долго храниться, если положить их в стеклянную банку, залить холодной водой и поставить в холодильник, ежедневно меняя воду.

● Можно также положить лимоны в сухое место так, чтобы они не касались друг друга, и выдержать 6 дней до образования подсушенной корочки. После этого лимоны следует уложить в стеклянную банку, накрыть крышкой и поставить в холодильник.

● Можно засыпать лимоны сухой мукой — этот способ также способствует сохранности. Чтобы некоторое время сохранять разрезанный и неиспользованный лимон, смажьте место разреза взбитым белком, высушите его, а затем положите в холодильник.

● Перед употреблением лимон рекомендуется обдать кипятком — он будет ароматнее. Чтобы из лимона получилось больше сока, выдержите его 5 мин в горячей воде.

Наталья Чувина, г. Новозыбков

О пользе соли

Соль долго остается сухой, если в солонку положить немного рисовых зерен. Щепотка соли, разведенная в нашатырном спирте, поможет вывести жирные пятна на одежде.

● Если в пригоревшее при кипячении молоко добавить щепотку соли, его вкус заметно улучшится.

● Щепотка соли, добавленная в молоко, предохранит его от преждевременного скисания.

● Насыпьте на горячую камфорку немного соли, неприятный запах от приготовления пищи исчезнет.

● Запах лука и рыбы с рук, столовых приборов, сковородок, кастрюль и разделочной доски исчезнет, если их протереть немного подогретой солью и затем сполоснуть.

● Никелированная посуда станет блестящей, если ее почистить раствором, состоящим из 1 ст. л. 9-процентного укусуса и 1 ч. л. соли.

Светлана Субботина, г. Рязань

Крупа, суп, сироп

В таких крупах как пшено, рис, гречка присутствует много мусора. Рассыпьте крупу в плоскую тарелку или прямо на стол, возьмите в правую руку ватную палочку, смочите ее в воде, тыкайте в мусор, и складывайте в левую ладошку. Очень удобно и быстро.

● При варке горохового супа, образуется много пены. Снимите ее половником в отдельную миску. Когда горох сварится, наверняка придется доливать воду. Снимите шумовкой пену с бульона в миске и добавьте жидкость в суп.

● Когда варите рис, не выливайте воду в раковину, на этой воде хорошо ставить дрожжевое тесто.

● Иногда бывает, что остается сироп от варенья, недопитый компот, сок из пакетов. Вскипятите, добавьте немного лимонной кислоты, перелейте в стерильные банки, закрутите , переверните, накройте до полного остывания. Сироп для пропитки коржей готов.

Ирина Нежванова, г. Тверь

Рыбка золотая

Чтобы очистить рыбу от чешуи, залейте ее на 1 минуту кипятком, а затем сразу окуните в холодную воду. Чистить рыбу лучше в посуде, наполненной холодной водой. Руки при этом надо держать под водой, чтобы чешуя не разлеталась.

● Иногда при приготовлении рыбу можно не солить, а полить соевым соусом. Приправлять рыбу лучше молотым белым перцем, соком лимона и рубленой зеленью укропа.

● Чтобы рыбка получилась сочной, перед приготовлением ее надо запанировать в пшеничной, кукурузной муке или в кляре.

Ольга Печурина, г. Курск

Пишите нам!

Пришли к нам в редакцию свои кулинарные секреты! За публикацию на страницах журнала получишь приз — 300 руб. Смотри купон на с. 66.

С горошком вкусней!

Моя сестра Надя как-то собралась пригласить гостей и специально для них приготовить новенький салатик. Одним из ингредиентов этого блюда была кукуруза консервированная. Она по пути с работы купила все необходимые продукты. Дома все аккуратно распаковала,



На фото моя сестра Надя

отварила овощи, а кукурузу решила добавить перед самым приходом гостей. Все уже собрались за столом и с нетерпением ждали того самого нового вкусного блюда. Но Надя появилась какая-то расстроенная. Мы стали ее расспрашивать: "Что случилось-то?" А Надя банку кукурузы консервированной нам показывает, а в ней вместо кукурузы — зеленый горошек. Мы потом еще долго смеялись над теми шутниками — работниками фабрики, которые нам такой "сюрприз" приготовили. А салат в итоге еще интересней получился, ведь с зеленым горошком его никто никогда не делал. Надю за вкусный салатик все похвалили.

Ирина Зятюк, г. Емва, Республика Коми

Приправа для борща

Сидела я в декретном отпуске да варила борщи. Антошке тогда было полтора года. Пришел как-то раз муж на обед, я борщ сварила. Он уже стоял на плите, настаивался. Я люблю в борщ, уже в тарелку, добавлять ложечку сметаны, а муж тогда ел с майонезом. Ну, вот слышу, муж с кухни мне кричит: "А зачем ты майонез прямо в кастрюлю налила?" Я пошла посмотреть и говорю: "Да я никакой майонез не добавляла!!!" А муж размешал и говорит: "Посмотри, он еще и пенится!" Антошка бегает между нами и говорит: "Я тоже варил! Я тоже варил!" Тут я за поварешку взялась, помешала и со дна кастрюли выловила тюбик с зубной пастой. Антошка, оказывается, стул подставил и пасту зубную в борщ выдавил, тюбик туда же кинул.

Борща мы тогда так и не попробовали, зато насмеялись вдоволь!!!



На фото мой сын Антон

Надежда Иванченко, г. Муравленко

Нет худа без добра

Вы никогда не пробовали мыть газовую плиту сиропом от вишневого варенья? Эффект изумительный! Плита сверкает как новая. Проверено экспериментальным путем. Я варила в двух кастрюльках вишневое варенье и вишневый сироп. И как всегда, пыталась одновременно сделать десять дел, то есть постирать, развесить на балконе белье, погладить, сготовить завтрак и застелить кровать. Вишневое варенье отнеслось к этому с пониманием и мирно кипело на плите. А сироп взбунтовался и почти до донышка выпенился на плиту... Его я ложкой вычерпала обратно. Поставила перекипятить. И буквально на минутку отлучилась в ванную... А ему уж невтерпеж, опять перетек через край кастрюли... И что не сидится! Все бы ничего, но на следующий день забуксовала одна из конфорок (видимо, на радостях опившаяся нежданно-негаданно хлынувшим в нее сиропом) и перестала пропускать газ. Мужу пришлось разбирать плиту. Зато мы ее перемыли и изнутри, и все мелкие детальки, и снаружи. Плита словно новенькая! Говорят, все, что ни делается, все к лучшему!

Ольга Ермоленко, г. Томск

Пишите нам!

Расскажи нам свою забавную историю! За публикацию приз — 500 руб.

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:



Тортик с клубникой

Из клубники можно приготовить много вкусностей. А какие нежные торты получаются с этой ягодой! Не только вкусные, но и очень красивые. Ольга Козлова печет с клубникой песочный торт. Кстати, готовится он очень быстро.



Куриные котлетки

Хотите приготовить нежные куриные котлетки с грецкими орехами? Тогда воспользуйтесь рецептом от Виктории Кравченко. Вика уверяет, что на вкус они просто замечательные. Попробуйте!



Украшаем салаты

Ольга Чернышева предлагает вариант украшения любых салатов, в которые входят яйца. Согласитесь, очень красиво и смотрится по-летнему.

Салат "Праздничный"

Венера Чернова — профессиональный кулинар. В свободное время она очень любит готовить для детей и внуков. А этот салат она делает на праздники. Приготовьте и вы, гостям понравится.



Июньский номер "Люблю готовить!" поступит в продажу 28 мая.

Наши победители (май)

Абрашкина Д., г. С.-Петербург.; **Аветисова А.**, Краснодарский край; **Алиева Т.**, г. С.-Петербург; **Андреевы В. и С.**, г. Ижевск; **Аскарова Л.**, г. Казань; **Бабаева В.**, г. Самара; **Бабынина Н.**, Нижегородская обл.; **Базарнова Ю.**, г. Саранск; **Блинкова М.**, Московская обл.; **Брунчукова М.**, г. Ханты-Мансийск; **Булатова Л.**, г. Новотроицк; **Бебер А.**, г. Протвино; **Власова Г.**, г. Москва; **Власова О.**, Респ. Коми; **Волкова Ю.**, г. Смоленск; **Гамидова Я.**, г. Лыткарино; **Гарекинян Н.**, г. Барнаул; **Гордеева Т.**, Тульская обл.; **Дахина И.**, г. Южноуральск; **Димитраки З.**, г. Анапа; **Дмитриева Д.**, г. С.-Петербург; **Дорощенко С.**, г. Москва; **Дыгодюк М.**, г. Москва; **Егорова Л.**, Тверская обл.; **Ермоленко О.**, г. Томск; **Заводскова Е.**, г. Москва; **Зятюк И.**, г. Емва; **Иванова Е.**, г. Можга; **Иванова Н.**, г. Уфа; **Ивченко Т.**, г. Москва; **Исмаилова О.**, г. Пермь; **Ишунькина Е.**, г. Москва; **Калганова О.**, г. Москва; **Кирионенко О. и И.**, г. Красногорск; **Кисилева О.**, г. Екатеринбург; **Кислова О.**, г. Раменское; **Клепова Т.**, г. Ростов-на-Дону; **Колесникова И.**, г. Барнаул; **Корчагина О.**, г. Челябинск; **Кочетова Е.**, г. Волгоград; **Крицкая А.**, г. Краснодар; **Куприна Ю.**, г. Жуковский; **Лукьяненко М.**, г. Ульяновск; **Мурашкина Е.**, г. Ростов-на-Дону; **Мухопад И.**, г. Заринск; **Набиева А.**, г. Кимры; **Нежванова И.**, г. Тверь; **Никитина С.**, г. Всеволожск; **Осокина О.**, г. Уфа; **Петрова С.**, Новгородская обл.; **Печурина О.**, г. Курск; **Простякова Е.**, г. Орехово-Зуево; **Пудовкина Т.**, г. Москва; **Пустовалова Л.**, г. Бобров-3; **Радченко В.**, г. Невинномысск; **Рубченко Е.**, г. Гусев; **Рудакова Т.**, г. Чебоксары; **Рыбакова Т.**, г. Удомля; **Сергеева В.**, г. Юбилейный; **Сергеева О.**, г. С.-Петербург; **Славнова Г.**, Саратовская обл.; **Слит Н.**, г. Ставрополь; **Соловьева Н.**, г. Новосибирск; **Сотникова О.**, г. Волгоград; **Степанова М.**, г. Торжок; **Терещенко О.**, г. С.-Петербург; **Тозлиян К.**, г. Горячий Ключ; **Трушина Е.**, г. Москва; **Тумко С.**, г. Тольятти; **Федорова Д.**, Башкортостан; **Хлебникова Е.**, г. Йошкар-Ола; **Царуш З.**, Московская обл.; **Чебыкина Ю.**, Краснодарский край; **Челядинова И.**, Московская обл.; **Чернухина Т.**, г. Липецк; **Чикирева Т.**, г. Магнитогорск; **Чистякова Ж.**, г. Москва; **Чуина Н.**, г. Новозыбков; **Чумаченко Т.**, г. Кинель; **Чухно М.**, г. Озерск; **Шадрина О.**, г. Нижний Тагил; **Юрьева Ю.**, г. Черногорск; **Юшина О.**, г. Тихорецк; **Яковлева А.**, г. С.-Петербург.

ДО ВСТРЕЧИ!

Все блюда этого номера:

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ №5/2009

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Газета выходит ежемесячно
Главный редактор: **Елена Фалатова**
Издательский директор: **Инна Корниенко**
Руководитель объекта: **Анна фон Миллер**
Адрес редакции: Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
Телефон: (495) 787-94-34
Для писем: 127521, Москва, а/я 60, gotovte@burda.ru

Учреждено и издается ЗАО "Бурда Интерактив"
Адрес издателя: Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
www.burda.ru

Директор по рекламе:
Виктория Тропинская, tropinskaya@burda.ru
Тел.: (495) 787-33-66
Отдел рекламы: тел.: (495) 787-33-66, факс: (495) 797-98-55
Менеджер по рекламе:
Наталья Авраменко, n.avramenko@burda.ru
Отдел распространения:
(495) 797-45-60, vertrieb@burda.ru
Подписка:
Подписной индекс **18127** в каталогах "Пресса России" и "Роспечать"
Подписной индекс **60300** в каталоге "Почта России"
Телефон отдела подписки: (495) 660-73-69
E-mail: abo@burda.ru; http://burda.ru/subs
Газета зарегистрирована в Федеральной службе по надзору в сфере связи и массовых коммуникаций. Свидетельство о регистрации ПИ № ФС77-33362 от 03.10.2008.

Типография: ООО "Полстар", г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 4, ГУК МАИ, сектор Б, тел. 785-57-33.
Дата передачи в печать: 14.04.2009.
Дата выхода в свет: 30.04.2009.
Тираж: 1 500 000 экз.
Цена свободная.

Распространение в других странах:
Беларусь:
Распространители:
ИЧУП "РЭМ-Инфо", Минск. Тел: (017) 297-92-75, 297-92-74, 297-92-69
ООО "Росчерк", Минск. Тел. (017) 299-92-60, -61, -62
Подписной индекс 18127 в каталоге "Белпочта"
Германия:
DMR Rusexpress GmbH, Atriumstr. 4, 04315 Leipzig
Internet: www.pressa.de; www.mini-abo.eu
Телефон: +49 (0) 341 68706-0.
Факс: +49 (0) 341 68706-10
Казахстан:
Распространитель: ТОО "КГП "Бурда Алатау-Пресс"
Адрес распространителя: Республика Казахстан, 050004, г. Алматы, ул. Желтоксан, 37, оф. 2
Отдел распространения: (727) 279 95 78, 279 44 51, 279 44 34
Отдел рекламы: (727) 279 23 21, 279 15 12
Филиал: 010000, г. Астана, ул. Кривогуза, 2/1
Телефон: (7172) 38 03 68
Подписной индекс 60300 в каталоге "Казпочта"

Hubert Burda Media